Canadian Food Inspection Agency
Agence canadienne d'inspection des aliments

2001–02

Annual Report

Canada

Contacts for Further Information and CFIA Web Site

Additional copies of this publication can be obtained by contacting the Canadian Food Inspection Agency office in your area. An electronic version of this document is available on the Internet. The CFIA Web site address is www.inspection.gc.ca.

Atlantic

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
1081 Main St., 5th Floor
PO Box 6088
Moncton, NB E1C 8R2
Tel.: (506) 851-3331
Fax: (506) 851-2911

Quebec

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
2001 University St., Rm. 746C
Montreal, QC H3A 3N2
Tel.: (514) 283-8888
Fax: (514) 496-4699

Ontario

Corporate Communications
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, ON K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6123

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
174 Stone Road W
Guelph, ON N1G 4S9
Tel.: (519) 837-9400
Fax: (519) 837-9783

Western

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
269 Main St., Rm. 613
Winnipeg, MB R3C 1B2
Tel.: (204) 983-2200
Fax: (204) 984-6008

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
220 – 4th Ave. SE, Rm. 654
Calgary, AB T2G 4X3
Tel.: (403) 292-4301
Fax: (403) 292-5707

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
620 Royal Ave., Suite 101
New Westminster, BC V3M 1J2
Tel.: (604) 666-6513
Fax: (604) 666-1261

© Her Majesty In Right Of Canada (Canadian Food Inspection Agency) 2002
Cat. No. A1-17/2002
ISBN 0-662-66867-1
P0271-02

103-01164/

2001–02
Annual Report

Table of Contents

Messages

Letter to the Minister 3

Message from the President 4

Executive Summary of Our Results 5

1.0 Agency Overview

1.1 Our Mission 8

1.2 What We Do 8

1.3 Our Workforce 9

1.4 Working Globally in an International Regulatory Framework 10

2.0 Agency Performance

2.1 Introduction 12

2.2 Food Safety 15

2.3 Animal Health 36

2.4 Plant Protection 47

2.5 Human Resources Management 59

3.0 Management Responsibility for Performance Reporting and the Auditor General's Assessment 66

4.0 Financial Performance 72

5.0 Appendices 88

Canadian Food Inspection Agency

President

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Agence canadienne d'inspection des aliments

Président

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

September 27, 2002

The Honourable Lyle Vanclief, PC, MP
Minister of Agriculture and Agri-Food
Room 207, Confederation Building
House of Commons
Ottawa, Ontario K1A 0A6

Dear Minister Vanclief:

In accordance with requirements stated in Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, I am pleased to present to you, and to Parliament, the CFIA's 2001–02 Annual Report.

The report describes the activities of CFIA personnel and the results they achieved in working to protect the safety of Canada's food supply and animal and plant resource bases. Performance information is organized along the Agency's business lines and is presented in the context of our performance management framework. The report also includes the 31 March 2001–02 audited financial statements and the Auditor General's assessment of the Agency's performance information.

Sincerely,

Richard B. Fadden

Canada

Message from the President

This, the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) fifth Annual Report, covers the period from April 1, 2001, to March 31, 2002, and documents another successful year. In fulfilling its mandate, the 5467 dedicated staff members of the CFIA were called upon to respond to a number of unique and ongoing challenges.

As a science-based regulator of food, animals and plants, the CFIA is committed to enhancing the safety of food products sold or imported into Canada, contributing to the health of animals and protecting the plant resource base. Effective decision making in regulating food, animals and plants is science-based, and the Agency's credibility, at home and abroad, rests on its ability to provide expert scientific services. Research, method development, scientific advice, laboratory testing and analysis all contribute to the CFIA's leading-edge scientific capabilities and ensure that the best science advice is provided for key issues.

One of the foremost challenges the CFIA faces is the need to remain vigilant in carrying out all aspects of its far-reaching mandate, while at the same time responding to the growing demand for services and an increasing global emphasis on resource-intensive emergency response management. The CFIA's emergency preparedness was demonstrated following the events of September 11, 2001, when staff worked diligently to protect Canadians from potential risks and to respond to increased traffic at Canadian airports and delays at borders.

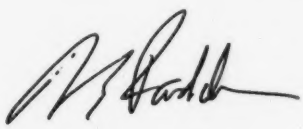
Within the complex and ever-changing environment in which it operates, the Agency continues to safeguard Canada's animal and plant resource bases—livestock, crops, and forests. In particular, outbreaks of plum pox virus and potato wart disease and an infestation of brown spruce longhorn beetle required our efforts to protect Canada's plant resources. In light of increasing foreign-animal-disease threats, particularly the threat of foot-and-mouth disease, the responsibility to protect the animal resource base is more important than ever.

This past year, we continued to enhance our performance management framework so as to provide information that accurately and clearly reflects the CFIA's results and, ultimately, supports the CFIA in reaching its goals.

The accomplishments this report describes were made possible by the work of our highly qualified and dedicated employees. During the past year, we worked to foster an exemplary workplace, to provide professional growth opportunities, and to attract the best new workforce entrants. The professionalism and dedication of its employees allow the CFIA to plan confidently for the future.

In the 2001 Federal Budget, the Government committed to "develop a new, integrated and financially sustainable architecture for agricultural policy for the 21st century." The Agency will contribute to the development of key elements of this architecture through an initiative known as the Agricultural Policy Framework. Further, the budget committed to a long-term plan for "a more secure society." This included significant funding "to make Canada's border more secure, open and efficient." The CFIA will have a critical role in delivering this commitment.

The CFIA remains committed to providing Canadians with effective regulatory oversight. During the past year the Agency continued to contribute to food safety, animal and plant health which is a worldwide hallmark of Canada.



Richard B. Fadden
President

Executive Summary of Our Results

In 2001–02, the CFIA continued to deliver programs and services aimed at enhancing the safety of Canada's food system and protecting the health of Canada's plants and animals. The CFIA conducted its regulatory activities in the context of growing and increasingly complex challenges on the domestic and international fronts that are the result of increased emphasis on emergency preparedness and border security. Add to this rising public expectations, increased trade and product diversity, significant technological advances, far-reaching policy initiatives, and a number of emergencies related to food safety and animal and plant health, CFIA employees found themselves in a fast-paced and demanding work environment.

The Agency administers and/or enforces federal statutes that address all stages of the food continuum. The CFIA inspects not only foods, but also the seed, livestock feed, fertilizers, plants, and animals on which a safe food supply depends. As Canada's largest science-based regulatory agency, the CFIA relies on science as the basis of its program design and delivery and as a tool to deal with emerging issues such as biotechnology and the increased threat of bioterrorism. On the international stage, the CFIA provides leadership in the development of a science-based international regulatory framework aimed at providing consumers with safe, high-quality food products. The growing demand for its services has required the CFIA to deploy its resources over an expanding regulatory landscape. The Agency has focussed its efforts on delivering its regulatory mandate and at the same time has responded to a number of emergencies that have required undivided attention. This Annual Report highlights performance information in the following areas:

Food Safety

The CFIA's top priority is food safety. The CFIA shares responsibility for food safety with producers, processors, distributors, retail outlets, and consumers, as well as with other government organizations and jurisdictions. As an agency responsible for enforcement of federal legislation, the CFIA uses data on compliance rates and other quantitative and qualitative information to measure its success in achieving the objectives of the Government of Canada. Overall, high compliance rates for health and safety requirements were achieved in the federally registered fish, fresh and processed fruit and vegetable, meat, dairy, and egg sectors. When products were found to be out of compliance, the CFIA took action, such as seizure or recall, or, when necessary, initiated legal action, such as the imposition of penalties and fines.

The CFIA promoted industry's adoption of science-based food-safety practices. An increasing number of Canadian food establishments have incorporated Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles into their operations. CFIA staff carried out inspection activities aimed at improving labelling and consumer information. Work in this area helped protect consumers from improper product grading, unacceptable product quality, and violations of federal packaging and labelling laws.

Animal Health

The CFIA protects Canadian livestock from foreign animal diseases and regulated animal diseases that can occur in Canada. Through the CFIA's detection, control, and eradication activities and its strict import controls, the Agency played a significant role in helping Canada remain *free* of all Office International des Épizooties (OIE) List A diseases, including foot-and-mouth disease, which reached epidemic proportions in other parts of the world last year, most notably in the United Kingdom. In addition, CFIA staff helped Canada remain free of many of the List B diseases that must be reported to the OIE. Internationally there is consensus that bovine spongiform encephalopathy (BSE), commonly known as mad cow disease, is a significant List B disease. BSE has not been detected in Canada since 1993 when a single case was reported in an imported cow. Nevertheless, the CFIA continued to be vigilant with an active and intensified control program.

The Agency's quarantine and disease control efforts continued to work toward eradicating diseases, such as chronic wasting disease, scrapie, and tuberculosis. In support of Canada's agricultural export trade, CFIA staff continued to certify Canadian animals and animal products as meeting importing countries' requirements.

Plant Protection

The CFIA protects Canada's plant resource base from foreign pests and controls the serious pest infestations already present in Canada. CFIA surveillance at international border points confirmed that plants and plant products were in compliance with federal regulations. Within Canada, the Agency worked to control the spread of plant diseases, for example the outbreaks of plum pox virus and a severe infestation of brown spruce longhorn beetle. The CFIA also provided third-party regulatory oversight of the Canadian Seed Institute, and high compliance rates were achieved for pedigreed seed, non-pedigreed seed, and imported seed alike. The CFIA continues to play an important role in regulating the introduction of plants with novel traits as well as to help assure Canadian exporters that shipments of Canadian seed, plant, and forestry products meet foreign country phytosanitary export requirements.

Innovation Through Our People

As the role of the CFIA expanded on both national and international fronts, its workforce also grew to respond to the largely science-based needs of the organization.

Maintaining a qualified workforce remained a priority that was addressed through the delivery of progressive training and development programs and targeted succession planning to prepare for the future. Agency partnerships with Canadian universities continued to encourage sharing of research expertise and development of future graduate talent. The Agency refined its recruitment and retention analysis and focussed its strategy on those occupational groups with critical scientific and technical expertise. In response, strategic national and international recruitment initiatives were undertaken which resulted in attracting the necessary expertise to the organization. The CFIA took steps to foster positive employer-employee relations and good working conditions and continued to promote a diverse and representative workforce.

Conclusion

Despite increasing demands and pressures, the CFIA's achievements continued to be diverse and far-reaching. The sum of the CFIA's work contributed to the quality of life of Canadians, to a safe food supply, and to the health of Canada's animal and plant resources. The CFIA's work also helped to foster Canada's international reputation as having a world class food-safety and quarantine system.

Agency Overview

1.0 Agency Overview

1.1 Our Mission

As a key science-based federal regulator of food, animals, and plants, the CFIA is committed to enhancing the safety of food produced, sold or imported into Canada, contributing to the health of animals, and protecting the plant resource base. To meet these commitments, the Agency administers and/or enforces 13 federal acts and their respective regulations.

1.2 What We Do

The CFIA is the Government of Canada's regulator for the following:

Food Safety

Reporting to Parliament through the Minister of Agriculture and Agri-Food, the CFIA delivers all federal inspection and enforcement services related to food. Primarily, this entails verifying that manufacturers, importers, distributors, and producers meet Government of Canada regulations and standards for safety, quality, quantity, composition, handling, identity, processing, packaging, and labelling. The CFIA also meets foreign country requirements where inspection/certification agreements are in place. In carrying out its mandate to administer statutes and regulations related to food, the CFIA works closely with Health Canada, the department responsible for food-safety policy and standards.

Animal Health

The CFIA works to prevent animal diseases, such as foot-and-mouth disease, from entering Canada and to control the spread of animal diseases, such as bovine tuberculosis, within Canada. When disease outbreaks occur, the CFIA acts to eradicate them. To keep the food chain secure, the CFIA regulates veterinary biologics (which can include

The CFIA's Legislative Authority

- Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act
- Canada Agricultural Products Act
- Canadian Food Inspection Agency Act
- Consumer Packaging and Labelling Act*
- Feeds Act
- Fertilizers Act
- Fish Inspection Act
- Food and Drugs Act*
- Health of Animals Act
- Meat Inspection Act
- Plant Breeders' Rights Act
- Plant Protection Act
- Seeds Act

** as it relates to food*

vaccines, bacterium, bacterin-toxoids, immunoglobulin products, diagnostics kits, and veterinary biologics derived through biotechnology) and animal feeds. The Agency also conducts regular animal disease surveillance programs that have been designed to head off serious threats to livestock. In addition, the CFIA certifies the health of Canada's animal exports, evaluates the safety of imports, and regulates the humane transportation of animals.

Plant Protection

The CFIA works to prevent foreign plant pests, such as the Asian long-horned beetle, from getting into Canada and to control the spread of quarantine pests, such as plum pox virus, within Canada. The Agency verifies that seeds and fertilizers, both domestically produced and imported, comply with federal standards for safety, product, and process. CFIA plant health officials certify that plants, plant material, and other related matter intended for export from Canada comply with the phytosanitary import requirements of foreign countries. The CFIA also works within various international organizations in support of the international control of plant pests.

1.3 Our Workforce

With its headquarters in the National Capital Region, the CFIA is organized into four operational areas (Atlantic, Quebec, Ontario, and Western) that are subdivided into 18 regional offices, 185 field offices (including border points of entry), and 408 offices in non-government establishments, such as processing facilities. We also have 21 laboratories and research facilities that provide scientific advice, develop new technologies, provide testing services, and conduct research.

Canadian Food Inspection Agency Area and Regional Offices

The CFIA's workforce is approximately 5467 employees strong. CFIA personnel include highly trained front-line inspectors, veterinarians, agrologists, biologists, chemists, administrative staff, computer system specialists, financial officers, communication experts, research scientists, laboratory technicians, and managers.

1.4 Working Globally in an International Regulatory Framework

International food safety and animal and plant health frameworks provide an essential architecture to support the trade of food, animals, and plants. The continued development of a harmonized international regulatory framework, which is both science- and rules-based, benefits Canadians by providing them with safe products from international and domestic markets. Canadian food and agricultural products are in high demand by consumers worldwide. At home, changing consumer expectations result in Canada importing a wide range of products from an ever increasing number of countries.

The CFIA is a leader in responding to these trends on the international front. The Agency invests considerable effort to influence international standard-setting organizations.

The CFIA manages a number of product-specific bilateral arrangements and protocols in the areas of food safety and animal and plant health. Also, there are international agreements and institutions related to food safety, animal health, plant protection, the environment, and trade. Together, they comprise the international regulatory framework in which the CFIA operates. Our main objective is to ensure that this framework, as it relates to the CFIA mandate, is strong, coherent, and science-based.

To this end, the CFIA, along with Health Canada, the Department of Foreign Affairs and International Trade, and other government departments, participates in a key list of international organizations that includes the World Health Organization, the Food and Agriculture Organization of the United Nations, the United Nations Environmental Programme, the Office International des Épizooties, the International Plant Protection Convention, the Codex Alimentarius Commission, the Organisation for Economic Co-operation and Development, the World Trade Organization, the North American Free Trade Agreement, Asia-Pacific Economic Cooperation, and individual negotiations related to the Cartagena Protocol on Biosafety and the Free Trade Area of the Americas.

Agency Performance

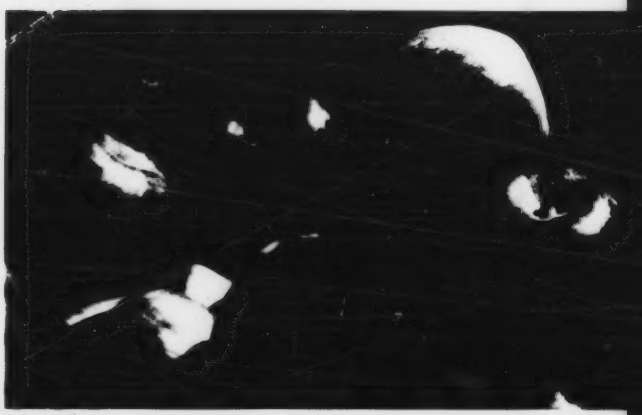
2.0 Agency Performance

2.1 Introduction

In September 2000, the Treasury Board approved the CFIA's Planning, Reporting, and Accountability Structure (PRAS), which outlines the Agency's business line structure. The business lines represent an important step for the CFIA in enhancing its performance management and reporting practices. However, notwithstanding this important step forward, the Agency's progress in this area has been limited by the lack of a national and an international model on measuring and reporting the performance of regulatory programming. Yet, the Agency remains committed to the enhancement of performance reporting. Additional performance information can be seen at: **www.inspection.gc.ca**

Protecting the safety of the food system involves much more than inspecting food products and the premises where they are produced. The food system extends from inputs, such as seed and fertilizer, through crops and livestock, to the food products that fill our shopping carts. The CFIA is mandated to regulate several stages of this food continuum with an increasing number of new and diverse inputs and products from around the world.

The Agency's activities in the areas of animal health and plant protection provide essential services to Canadians. The potential for damage by diseases or pests to Canada's forests, crops, livestock, and fish is always present. Failure to safeguard these resources could have serious consequences for Canadian consumers and producers, the economy as a whole and, in some cases, the health of the Canadian public. The magnitude and importance of these responsibilities mean that the CFIA must be ever vigilant and ready to respond to present or future emergencies.



However, it must be noted that the primary responsibility for meeting federal standards and requirements rests with producers, processors, and suppliers. While it is the CFIA's responsibility to inspect and enforce full compliance with federal acts and regulations, the Agency works in close co-operation with these groups to take preventative measures to reduce food safety risks.

This section of the report is organized along the three business lines:

- Food Safety
- Animal Health
- Plant Protection

The CFIA has three **strategic outcomes** — one for each of the three business lines. Results are reported under each strategic outcome with an explanation of the impact on Canadians and the CFIA's role, along with key partners in achieving strategic outcomes, risks and challenges, key performance information, and any ongoing initiatives. The following chart summarizes the reporting framework within this report.

STRATEGIC OUTCOMES	STRATEGY FOCUS
Food Safety Business Line *Safe food and fair labelling practices.*	1.1 Monitor industry compliance with federal acts, regulations and standards. 1.2 Encourage industry adoption of science-based, risk-management practices. 1.3 Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner. 1.4 Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures. 1.5 Deter deceptive practices.
Animal Health Business Line *Protection of the animal health resource base as the foundation for animal health and public security.*	2.1 Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases. 2.2 Control animal diseases that are transmissible to humans. 2.3 Meet other governments' science-based animal health requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures. 2.4 Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards.
Plant Protection Business Line *Protection of the plant resource base and regulation of inputs.*	3.1 Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests. 3.2 Meet other governments' requirements and contribute to the development of jointly agreed upon work plans and certification methods and procedures. 3.3 Maintain effective plant input programs that are consistent with emerging international trends and new technologies, with high standards for safety, product and process.

Food Safety

2.2 Food Safety

Safe Food and Fair Labelling Practices

The CFIA's foremost responsibility is to enhance the safety of Canada's food and to protect the health of Canadian consumers. Enhanced food safety promotes Canadians' health and prevents food-borne illness, thereby saving workers and their employers millions of dollars each year. Health Canada estimates that there are 2.2 million cases of food-borne illness annually, costing workers more than $1.3 billion in direct medical costs and lost wages.

Canada's food industry contributes approximately $45 billion annually to the Canadian economy. As the federal regulator, the CFIA is responsible for monitoring compliance with federal legislation by businesses engaged in the production and distribution of federally regulated food products. The CFIA and industry's activities maintain and strengthen Canada's excellent national and international reputation for safe, quality products.

CFIA Role—The Agency's role is clear. As the federal regulator, the CFIA is responsible for monitoring compliance with federal legislation by those businesses engaged in the production and distribution of federally regulated food and food products. The CFIA accomplishes this objective through a number of means: it works with industry to build better science-based management practices, inspects and tests to assess compliance with acts and regulations, and takes enforcement actions to achieve compliance, including seizing, removing and recalling products or, when necessary, resorting to legal action including levying administrative penalties and prosecution. The Agency is committed to reducing the risk of food-borne illness and providing Canadians with access to safe food. Our goal is to promote 100% compliance to all federal acts and regulations.

Food products are governed by five acts, namely, the *Meat Inspection Act* for meat and poultry, the *Fish Inspection Act* for fish and seafood, and the *Canada Agricultural Products Act* for eggs, dairy products, honey, fresh fruit and vegetables, and processed products. The *Food and Drugs Act* and the *Consumer Protection and Labeling Act* are overarching acts that apply to all food. To enhance the safety of Canada's food as well as to protect consumers, the CFIA:

- Monitors industry compliance with federal acts, regulations, and standards.
- Encourages industry adoption of science-based, risk-management practices.
- Meets other governments' science-based food safety requirements and contributes to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.
- Contains food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner.
- Deters deceptive practices.

Key Partners—The CFIA works with others in its work related to safe food and fair labelling practices. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: At the federal level, Health Canada and the CFIA share unique and complementary roles and responsibilities. Health Canada is responsible for food safety policies, standards and regulations while the CFIA is responsible for all food inspection and compliance activities as well as the development of regulations and policies related to compositional standards and labelling for food.

Provincial governments: The CFIA partners with provincial and territorial governments to share expertise and co-ordinate activities to facilitate compliance with both federal and provincial regulation and the delivery of emergency response services (e.g. food recall).

Non-government stakeholders: The Agency works with industry and consumer associations as well as individual processors to identify and address emerging food safety and labelling concerns.

International organizations and trading partners: The Agency negotiates and manages product-specific technical arrangements with other countries with a view to seeing that food safety standards are science-based and effectively adhered to in a manner that leads to safe food and avoids unnecessarily disrupting trade. The negotiation of these technical arrangements is done in partnership with our federal partners. In addition to this network of bilateral agreements, the CFIA, with Health Canada and others, promotes and develops science-based international food safety standards within the CODEX Alimentarius Commission, part of the United Nations' World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization (FAO). The CFIA, with the support of other federal partners, also represents Canada at the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Challenges and Risks—New and emerging food safety hazards are an ever-present challenge. The CFIA must maintain, and where necessary, develop sufficient scientifically based programs to identify, prevent, and control these hazards. New technologies in food production, processing, and marketing also present potential safety issues that must be assessed and managed appropriately. Existing inspection programs must continue to evolve to take into account new technologies, emerging hazards and industry initiatives, including Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) approaches. The volume and diversity of food imports continue to increase. This places challenges on the CFIA in monitoring and assessing the compliance of these foods with federal food safety and labelling legislation.

These challenges include acquiring knowledge of the food safety status of other countries and assessing the adequacy of the food safety controls of exporters and importers. At the same time, increasing pressures are being placed on the Canadian food regulators and the Canadian food industry to respond to the information and assessment needs of foreign governments. Globalization places challenges on the CFIA's regulatory activities, which are in part addressed through effective participation in international standard-setting organizations. Risks associated with the recent terrorist attacks in the U.S. challenge the CFIA to work with its Canadian partners and other national governments to strengthen food security to prevent or respond rapidly and effectively to threats to the safety and security of the food supply.

Understanding and addressing consumer concerns and perceptions about food safety, quality, and labelling continues to present challenges for the CFIA and places increasing importance on ensuring transparency and improved dialogue with stakeholders. New methods of production also produce challenges with respect to establishing enhanced regulatory programs and enforcing fair labelling practices.

The new regulatory requirements being introduced by Health Canada, including nutritional labelling, health claims, nutrient content claims, and food irradiation will require enforcement and compliance activities once implemented. The CFIA continues to be challenged to verify and enforce compliance by the Canadian food industry with new and existing federal acts and regulations and to address specific problem areas of non-compliance.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

Total Expenditures (million)	$296.3
Respendable User-Fee Revenues (million)	$36.5
Human Resources (FTE)	3244
*FTEs = Full Time Equivalents	

* *FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.*

Accomplishments

- **Monitor industry compliance with federal acts, regulations, and standards.**
- **Encourage industry adoption of science-based, risk-management practices.**
- **Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.**

Fish and Seafood

Sector—On average, Canadians consume approximately 7.7 kg of fish and 2.3 kg of shellfish every year. In 2001, Canada landed approximately 974 000[1] tonnes of fish destined for the domestic and export markets and exported in excess of 547 000 tonnes of fish valued at approximately $4.2 billion to more than 90 countries. The U.S. remains Canada's largest export customer with exports to that country reaching $3.1 billion. During this same period, Canada imported approximately 574 000 tonnes of fish worth more than $2 billion.

CFIA Role—Under the mandate of the *Fish Inspection Act*, the CFIA enforces the *Fish Inspection Regulations* and sets the policies, standards, and inspection requirements for fish products, federally registered fish and seafood processing establishments, importers, fishing vessels, fisher-packer facilities, and equipment used for handling, transporting, and storing fish. The CFIA enforces compliance with these standards, which in turn contributes to the supply of safe, quality fish and fish products for Canadians and for international trade.

The regulations require that all establishments in Canada processing fish and seafood for export or interprovincial trade must be registered with the CFIA. As a condition of this registration, the CFIA requires that all establishments develop and implement a Quality Management Program (QMP).

The QMP describes in writing the establishment's system of standards, controls, monitoring procedures, record-keeping, and corrective action systems. It is designed to produce fish and seafood products that are safe, wholesome, and properly labelled. The QMP must include a formal hazard analysis of the product and processes, and identify the controls in place. These activities are in accordance with the internationally recognized principles of HACCP.

Performance—With the Canadian seafood industry's adoption of HACCP Programs, the CFIA has changed its approach from traditional inspection practices to audits of industry's compliance capabilities. For domestic fish processors, all 992 federally registered fish processing plants in Canada have developed and implemented a QMP. Prior to implementation, fish inspection personnel conduct a systems verification, the initial comprehensive desk audit on the written QMP plan. For last year, 98 of these audits were conducted. Fish processing establishments must maintain their QMP in order to retain their certificate of registration and to remain compliant. The CFIA conducted 640 compliance verifications to assess the implementation of QMP at operating registered establishments. Where problems were identified, industry modified its controls and procedures to meet CFIA standards. When industry was unwilling or unable to meet regulatory requirements, the CFIA issued 86 written warnings, conducted 23 prosecutions, suspended 6 registration certificates (and further revoked 2), detained 225 non-compliant product lots, and seized 2 product lots.

[1] *Fisheries and Oceans Canada and Statistics Canada*

International organizations and trading partners: The Agency negotiates and manages product-specific technical arrangements with other countries with a view to seeing that food safety standards are science-based and effectively adhered to in a manner that leads to safe food and avoids unnecessarily disrupting trade. The negotiation of these technical arrangements is done in partnership with our federal partners. In addition to this network of bilateral agreements, the CFIA, with Health Canada and others, promotes and develops science-based international food safety standards within the CODEX Alimentarius Commission, part of the United Nations' World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization (FAO). The CFIA, with the support of other federal partners, also represents Canada at the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Challenges and Risks—New and emerging food safety hazards are an ever-present challenge. The CFIA must maintain, and where necessary, develop sufficient scientifically based programs to identify, prevent, and control these hazards. New technologies in food production, processing, and marketing also present potential safety issues that must be assessed and managed appropriately. Existing inspection programs must continue to evolve to take into account new technologies, emerging hazards and industry initiatives, including Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) approaches. The volume and diversity of food imports continue to increase. This places challenges on the CFIA in monitoring and assessing the compliance of these foods with federal food safety and labelling legislation.

These challenges include acquiring knowledge of the food safety status of other countries and assessing the adequacy of the food safety controls of exporters and importers. At the same time, increasing pressures are being placed on the Canadian food regulators and the Canadian food industry to respond to the information and assessment needs of foreign governments. Globalization places challenges on the CFIA's regulatory activities, which are in part addressed through effective participation in international standard-setting organizations. Risks associated with the recent terrorist attacks in the U.S. challenge the CFIA to work with its Canadian partners and other national governments to strengthen food security to prevent or respond rapidly and effectively to threats to the safety and security of the food supply.

Understanding and addressing consumer concerns and perceptions about food safety, quality, and labelling continues to present challenges for the CFIA and places increasing importance on ensuring transparency and improved dialogue with stakeholders. New methods of production also produce challenges with respect to establishing enhanced regulatory programs and enforcing fair labelling practices.

The new regulatory requirements being introduced by Health Canada, including nutritional labelling, health claims, nutrient content claims, and food irradiation will require enforcement and compliance activities once implemented. The CFIA continues to be challenged to verify and enforce compliance by the Canadian food industry with new and existing federal acts and regulations and to address specific problem areas of non-compliance.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

Total Expenditures (million)	**$296.3**
Respendable User-Fee Revenues (million)	**$36.5**
Human Resources (FTE)	**3244**

***FTEs = Full Time Equivalents**

* *FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.*

Accomplishments

- **Monitor industry compliance with federal acts, regulations, and standards.**
- **Encourage industry adoption of science-based, risk-management practices.**
- **Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.**

Fish and Seafood

Sector—On average, Canadians consume approximately 7.7 kg of fish and 2.3 kg of shellfish every year. In 2001, Canada landed approximately 974 000[1] tonnes of fish destined for the domestic and export markets and exported in excess of 547 000 tonnes of fish valued at approximately $4.2 billion to more than 90 countries. The U.S. remains Canada's largest export customer with exports to that country reaching $3.1 billion. During this same period, Canada imported approximately 574 000 tonnes of fish worth more than $2 billion.

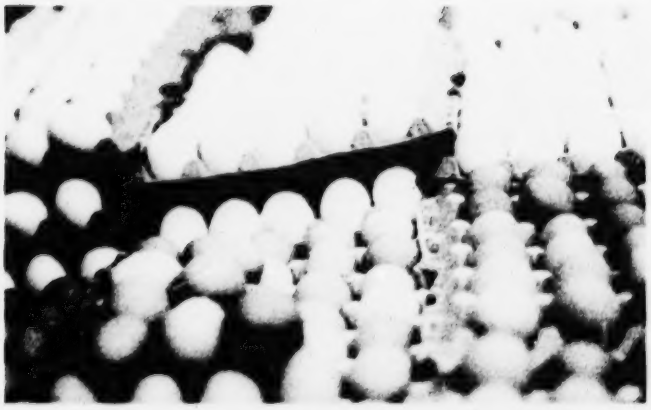
CFIA Role—Under the mandate of the *Fish Inspection Act*, the CFIA enforces the *Fish Inspection Regulations* and sets the policies, standards, and inspection requirements for fish products, federally registered fish and seafood processing establishments, importers, fishing vessels, fisher-packer facilities, and equipment used for handling, transporting, and storing fish. The CFIA enforces compliance with these standards, which in turn contributes to the supply of safe, quality fish and fish products for Canadians and for international trade.

The regulations require that all establishments in Canada processing fish and seafood for export or interprovincial trade must be registered with the CFIA. As a condition of this registration, the CFIA requires that all establishments develop and implement a Quality Management Program (QMP).

The QMP describes in writing the establishment's system of standards, controls, monitoring procedures, record-keeping, and corrective action systems. It is designed to produce fish and seafood products that are safe, wholesome, and properly labelled. The QMP must include a formal hazard analysis of the product and processes, and identify the controls in place. These activities are in accordance with the internationally recognized principles of HACCP.

Performance—With the Canadian seafood industry's adoption of HACCP Programs, the CFIA has changed its approach from traditional inspection practices to audits of industry's compliance capabilities. For domestic fish processors, all 992 federally registered fish processing plants in Canada have developed and implemented a QMP. Prior to implementation, fish inspection personnel conduct a systems verification, the initial comprehensive desk audit on the written QMP plan. For last year, 98 of these audits were conducted. Fish processing establishments must maintain their QMP in order to retain their certificate of registration and to remain compliant. The CFIA conducted 640 compliance verifications to assess the implementation of QMP at operating registered establishments. Where problems were identified, industry modified its controls and procedures to meet CFIA standards. When industry was unwilling or unable to meet regulatory requirements, the CFIA issued 86 written warnings, conducted 23 prosecutions, suspended 6 registration certificates (and further revoked 2), detained 225 non-compliant product lots, and seized 2 product lots.

[1] *Fisheries and Oceans Canada and Statistics Canada*



The Canadian Shellfish Sanitation Program (CSSP) is a tripartite program run jointly by Environment Canada (EC), Fisheries and Oceans Canada (FOC), and the CFIA. The CFIA regulates the import, export, processing, packaging, labelling, shipping, certification, storage, and re-packing of shellfish to protect quality and to maintain source and lot identity and integrity.

In calendar year 2001, more than 18 000 tests were conducted for marine biotoxins in shellfish in accordance with the National Risk-Based Monitoring Plan. The CFIA made 98 recommendations for closing harvesting areas, based on marine toxin levels, plus 26 additional closure recommendations for sanitary reasons, such as unacceptable faecal coliform bacteria levels.

The CFIA has recognized the shellfish programs of New Zealand, the U.S., Japan, France, and Korea as having appropriate controls for product safety in order to meet Canadian requirements. The inspection frequency for imported molluscan shellfish from these countries in 2001 was approximately 0.8% (52 of the 6375 lots). Of the lots inspected, the rejection rate was 5.75% (3 of the 52 lots inspected failed). These failures resulted from non-compliance with biotoxin and microbiology standards. Overall inspection effort is directed at processors that have demonstrated a history of poor compliance with Canadian standards.

The import sector is also applying science-based, risk-management practices with the adoption of the voluntary Quality Management Program for Importers (QMPi). In Canada, 16 QMPi importers handle approximately 30% of Canada's imported canned fish and seafood product. During fiscal year 2001–02, there were 10 audits conducted on the QMPi importers. Of the non-conformities identified, the most common were related to licensing and notification. None of the non-conformities had a direct link to the safety of the imported product. In all but one instance, where the QMPi licence was revoked for non-compliance with program requirements, corrective action plans were prepared. For the balance of the import sector, there were 944[2] importers licensed to import fish and seafood, and they were required to identify every lot brought into Canada.

Last year, of the 474 recalls issued, 23 (4.9%) were issued for fish and seafood products; 16 of these were from federally registered establishments. The main cause for recalls was microbiological pathogens. Despite this, the overall safety of both domestic and imported fish and seafood remains high. Products destined for export also met other governments' requirements.

Initiatives—The CFIA is updating the Fish Inspection Program through a review of the Import Program requirements in terms of food safety, a review of the Fish Inspection Regulations, including the development of genetically modified fish/aquaculture policies, and a review of the Export Certification policy and procedures. In addition, a contaminants/drug residue monitoring program is being developed.

Egg

Sector—In 2001, Canadians consumed 16 dozen eggs per capita, in the form of shell eggs or as ingredients in other food products. This amount has been increasing steadily since 1995, when the figure was 14.4 dozen.

[2] *As of the end of March 2002 (Client Management System data)*

CFIA Role—The CFIA enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that egg and egg products leaving federally registered establishments for domestic or export trade are safe, wholesome, and graded according to federal standards. The Agency also regulates packaging and labelling.

Performance—All establishments applying a Canada grade name to shell eggs must be federally registered. In 2001, CFIA inspectors conducted 1501 inspections in 351 registered grading facilities, monitoring sanitation and employee food-handling practices. Environmental tests were also carried out in these establishments to check for the presence of salmonella. In 2001, 538 samplings were conducted with a compliance rate of 94.4%. When a positive test is received, the plant must be cleaned thoroughly. A follow-up sampling is conducted to verify the effectiveness of the plant's sanitation procedures.

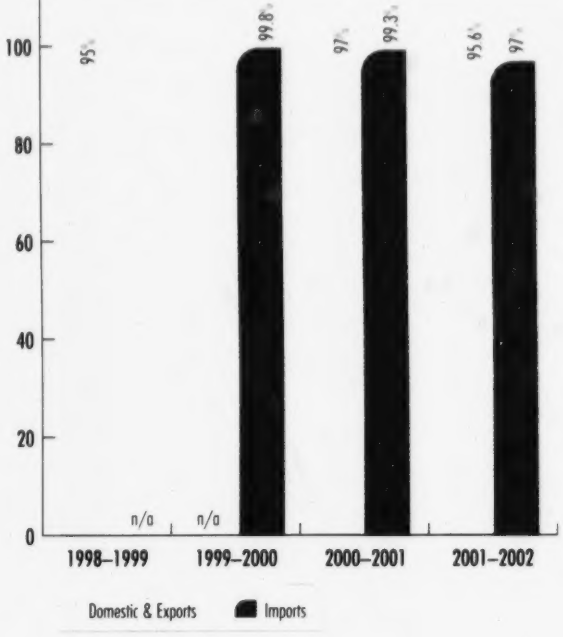
The CFIA inspects not only establishments, but eggs and egg products. For shell eggs, 3675 lots were monitored. The rate for grade compliance[3] for domestic shell eggs dropped slightly to 95.6% this year from 97% last year. The main reasons for product rejection were health and safety (dirty or cracked shells) and fraud (underweight product). Non-compliant product was either re-graded, sent for processing and pasteurization, or discarded, as appropriate.

Eggs are processed into liquid, frozen, dried, or cooked egg products in 19 federally registered establishments. A total of 85 million kilograms of processed egg was produced in Canada last year, and 6.26 million kilograms of this were monitored (498 samples were analyzed) with a compliance rate of 98.5%.

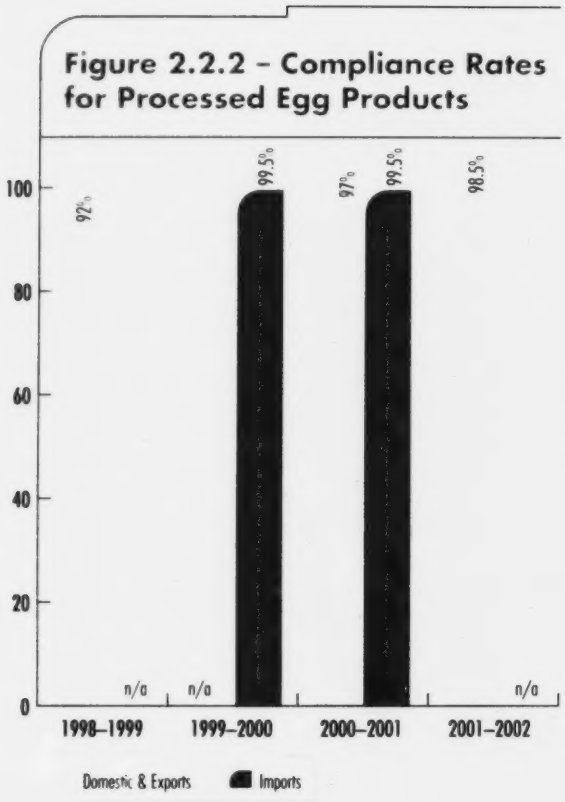
Foreign countries wishing to export shell eggs or egg products to Canada must have equivalent processing controls and a national inspection system. Product is monitored for compliance upon arrival in Canada. There were 11.1 million dozen eggs imported for the processing industry and another 7.9 million dozen for the table market. There were 8.1 million kg of processed egg imported, 81% of which was for further processing at Canadian egg processing facilities. CFIA inspectors, through regular compliance monitoring, found a compliance rate of 97% for imported shell eggs, down slightly from 99.3% the previous year. CFIA inspectors also certified 11.6 million kg of processed egg for export to 24 countries, valued at an estimated $28 million. Compliance rate for exported products was 99.8%.

Last year, no recalls were issued for shell eggs and egg products from federally registered plants. The overall safety of domestic and imported eggs and egg products remains high. Products destined for export also met other governments' requirements. (See figures 2.2.1 and 2.2.2.)

Figure 2.2.1 - Compliance Rates for Shell Eggs



[3] *The rates may actually be slightly lower, as warnings may be issued and product deviations corrected without a violation being recorded.*



CFIA inspectors responded to approximately 110 complaints for shell eggs or egg products, relating to issues such as the illegal marketing of ungraded eggs, the use of unapproved claims, or other labelling issues.

The monitoring level for shell eggs labelled with nutritional claims has increased to meet the rising number of these products entering the market, as well as to address shortfalls in product claims. Non-compliant test results lead to follow-up investigations, which may require the claim to be removed from the carton label. The Agency will actively monitor this market segment to increase compliance.

Consultations with industry will begin in 2002 to gauge readiness for mandating the Food Safety Enhancement Program (FSEP) in processed egg products and shell eggs.

Dairy Program

Sector—Canadians consume, on average, 100 L of milk and 17 kg of dairy products per person per year. Canada produced 76.1 million hL of raw milk, which was used to produce 1.2 million tonnes of dairy products. Last year, Canada imported 160 million kg and exported 182 million kg of dairy products.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that dairy products leaving federally registered establishments for domestic or export trade are safe, wholesome, and graded according to federal standards. These activities are done primarily at registered dairy establishments and importers' facilities. There are 35 front-line inspectors conducting plant and product inspections at 279 federally registered establishments and 87 importer facilities.

Performance—There were 196 in-depth plant inspections and 1018 Good Manufacturing Practice inspections at dairy establishments; compliance in these plants was 93%. If a plant was found to have critical health and safety deficiencies, they were corrected immediately or the implicated product was detained or recalled.

In addition to plant inspections, 3371 inspections were carried out on domestic products, including 756 label verifications, 449 net quantity verifications, 369 ingredient verifications, 143 non-food chemical evaluations, 13 container integrity verifications, and 98 grade verifications. In addition, 1543 samples were collected for microbiological, composition, and chemical residual testing to determine compliance with safety, quality, and marketplace fairness requirements. The compliance rate for domestic dairy products was 94% for health, safety, and composition standards; 77% for label verification; and 92% for net quantity analysis. The overall compliance of domestic dairy products has remained about the same for the past two years.

There were 1314 inspections carried out on imported products, including 287 label verifications, 27 net quantity verifications, and 13 grade verifications. In addition, 986 samples were collected for microbiological,

Figure 2.2.3 – Compliance Rates for Dairy Products (Domestic)

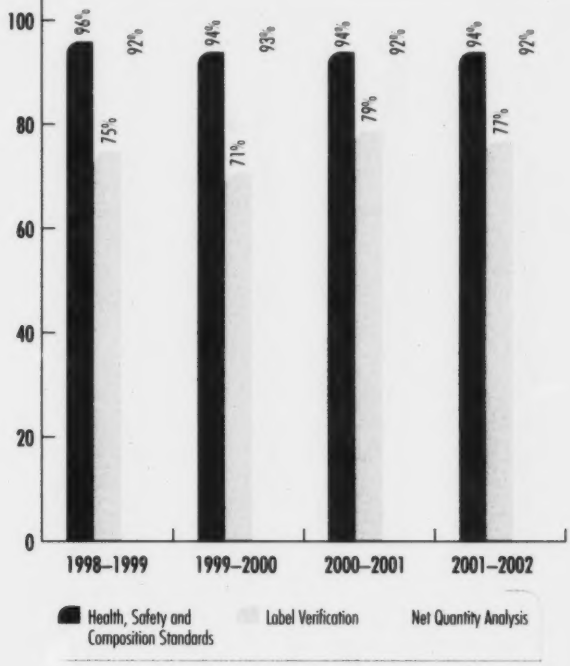
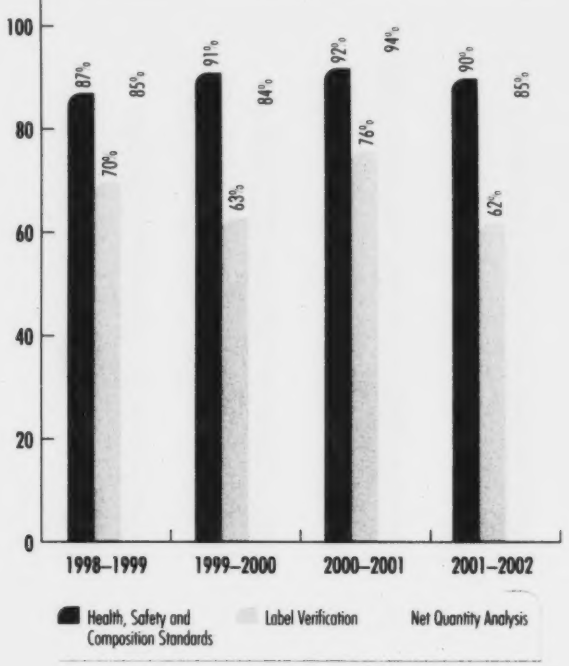


Figure 2.2.4 – Compliance Rates for Dairy Products (Imports)



composition, and chemical residual testing to determine compliance with safety, quality, and marketplace fairness requirements. The compliance rate for imported products was 90% for health, safety, and composition standards; 62% for label verification; and 85% for net quantity. The overall compliance rate for imported product inspection was slightly lower than last year. The Agency is placing more emphasis on selecting imports with a history of non-compliance. The import program is under review and there will be greater emphasis on dairy imports for 2002–03.

More than 4700 export documents were issued for dairy products exported to more than 65 countries. There were 198 export monitoring inspections at prescribed frequency to review and verify the accuracy of shipments, and 133 samples were collected for microbiological composition and chemical residual testing to determine compliance with Canadian and/or other government requirements. The compliance rate for exported products was very high (94%). Where problems were found, corrective action was taken. As a result, none of the 4747 shipments was denied entry into foreign markets.

Last year, of 474 recalls issued, 17 (3.6%) were for dairy products. Of these, 14 were from federally registered establishments. The main reason for the recalls was microbiological pathogens. The CFIA also issued 27 notices of detentions on domestic dairy products and 23 on imports. Nonetheless, the overall health, safety, and composition of domestic and imported dairy products remains high. Products destined for export also met other governments' requirements. (See figures 2.2.3 and 2.2.4.)

Initiatives—To reflect changes in inspection needs and to provide instruction to CFIA inspection staff, both the Dairy Plant Inspection Manual and the Dairy Product Inspection Manual are being revised and updated to provide a more comprehensive and current approach to inspection techniques and policy.

Honey

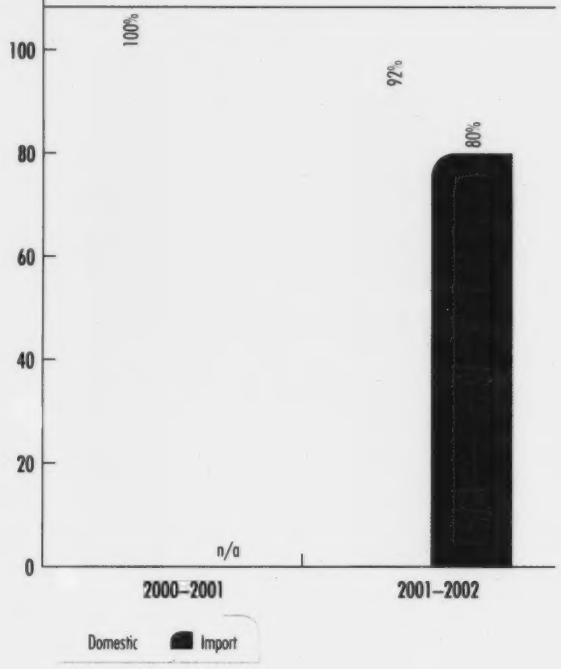
Sector—Honey is used as an ingredient in a wide variety of bakery goods, sauces, and dips. In Canada, honey consumption has remained relatively constant at about 1 kg per capita during the past decade. In 2000, approximately 10 000 Canadian beekeepers were responsible for producing 31 461 tonnes of honey.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that honey products leaving federally registered establishments or being imported into Canada are safe, wholesome, labelled to avoid misleading consumers, and eligible to be traded inter-provincially or internationally.

Performance—There are 200 federally registered honey producing facilities in Canada, and 198 establishment inspections were carried out last year, with a compliance rate of 99%. In all, 49 tests were conducted for adulteration with foreign sugars. The compliance rates for adulteration analysis for foreign sugars on domestically produced honey was 92%. Follow-up action was initiated on non-compliant product, including removing non-compliant domestic product from the market. This year's slight decrease over last year when compliance was 100% is due to a more vigilant sampling process.

Canada imported 2824 tonnes of honey, mainly from China, the U.S., and Argentina. Product inspections were carried out on imported honey from approximately 31 countries; 60 tests were conducted for adulteration with foreign sugars. The compliance rates for adulteration analysis for foreign sugars on imported honey was 80%. Non-compliant imported products were removed from the country.

Figure 2.2.5 – Compliance Rates for Honey



Last year there was one recall from a federally registered honey establishment; this was due to drug residues in the product, and the honey was removed from the market. The overall safety of domestic honey products has declined over the last year. (See figure 2.2.5.)

Initiatives—In order to improve the compliance rate for imported honey, the CFIA has implemented new import procedures. All honey imports must now be referred to a CFIA Import Service Centre by the Canada Customs and Revenue Agency in order to be cleared for entry into the country. Product from countries identified as non-compliant through monitoring sampling will be subjected to a hold and test procedure and must be shown to meet Canadian standards before being released.

The Agency's new import policy is designed to encourage all foreign countries that ship honey to Canada to certify that their product is free of all drug residues and other adulterants. Importers are being encouraged to take an active role in ensuring that all imported honey products meet Canadian standards prior to importation.

Over the next year, the CFIA will undertake a complete review of the *Honey Regulations* in order to keep pace with industry trends and strengthen implementation of regulations.

Meat Hygiene

Sector—Last year, Canadians produced beef, pork, poultry, and other meats valued at an estimated $14 billion. On average, Canadians consume 23 kg of beef, 33 kg of poultry, and 22 kg of pork per capita, per year. In total, 2.4 million tonnes of meat were consumed domestically and 1.6 million tonnes were exported to 116 different countries.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Canada Meat Inspection Act* so that meat products leaving federally inspected establishments for domestic and export trade or being imported into Canada are safe and wholesome. To certify compliance with federal acts and regulations, approximately 1120 front-line inspectors and 260 veterinarians were conducting inspections in almost 800 federally registered slaughterhouses, meat processing establishments, and storage facilities last year. In order to be federally registered, establishments must be in compliance with regulatory provisions in several federal acts.

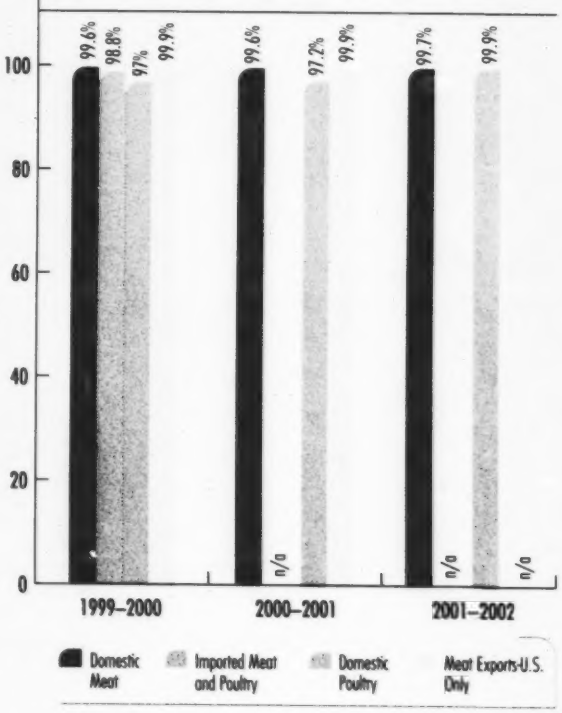
Our staff inspect not only establishments, but animals awaiting slaughter and carcasses after slaughter. More than 660 million animals were slaughtered in 2001. This represents more than a 20% increase in volume over the last five years. Live animals that looked suspect were segregated for further examination by a CFIA veterinarian to determine if they were fit for slaughter.

Performance—Approximately 73 000 food samples were collected and tested for chemical, microbiological, and physical hazards. The rate of compliance was very high. For example, for domestic red meat and poultry, the compliance rates for chemical residue tests were 99.7% and 99.9% respectively. (See figure 2.2.6.)

Last year, approximately 468 000 tonnes of meat were imported from 18 countries. Inspections are taking place, but computer system limitations make information difficult to roll up. The compliance rates for imported red meat and poultry are not available for 2001–02 or 2000–01. For 1999–2000, the compliance rate was 98.8%.

At the time of export, a number of foreign countries require the CFIA to certify that the exported product meets their requirements. Last year, there were 1.6 million tonnes of meat exported, a net increase of 31% compared to 1998 (1.1 million tonnes in 1998). Canadian meat and meat products are exported to more than 116 countries around the world and 99.9% of the product has been accepted by countries of destination.

Figure 2.2.6 – Compliance Rates for Meat Hygiene



Last year, of 474 recalls, 44 (9.3%) were issued for meat products; of these, 35 were from federally registered establishments. The main cause for recalls was the presence of microbiological pathogens.

HACCP science-based, risk-management principles are increasingly being recognized internationally as an excellent way to minimize food safety risks. In the meat and poultry industries, HACCP is currently voluntary; however, the CFIA is moving towards making HACCP mandatory through regulatory amendment. The CFIA has been a world leader amongst regulatory bodies (governments) in recognizing and auditing HACCP systems. In the meat sector, 513 out of 793 registered establishments are in the process of being recognized by the CFIA, and 333 of these have completed the recognition process.

In the poultry sector, the Modernized Poultry Inspection Program (MPIP) has been implemented on a pilot basis in 11 (17%) of the 64 federally registered poultry establishments. This is an increase of three new poultry slaughtering establishments over the previous year. Four of the pilots were successfully completed on April 1, 2002, while three of the remaining eight pilots entered phase three of MPIP implementation during 2000–01. The *Meat Inspection Regulations* were amended on May 23, 2001, to provide the necessary regulatory basis for MPIP implementation. The amendment also mandates for the first time that key information on the health status of animals be forwarded to the slaughterhouse prior to their shipment in order to provide additional information to the establishment operator and the CFIA veterinarian-in-charge. This will provide a valuable link with the on-farm food safety programs being implemented.

The CFIA is awaiting official confirmation from the U.S. Department of Agriculture of their recognition of the equivalence of MPIP.

Ongoing monitoring by CFIA onsite inspectors of the various MPIP pilots continues to demonstrate that industry employees trained and accredited as "defect

detectors" are as effective in identifying and removing defective carcasses as CFIA inspectors. Furthermore, microbiological tests indicate that MPIP provides the same level of assurance as traditional inspection methods.

Initiatives—Amendments to the *Meat Inspection Regulations* will enhance the safety level of meat products prepared in registered establishments by requiring the mandatory implementation of Food Safety Enhancement Program (FSEP). Along with the mandatory FSEP, performance criteria (e.g. *Salmonella* and *E. coli* levels in a product) will be established to measure the effectiveness of industry's food safety process and control programs. The safety level of imported meat products will also be enhanced because the CFIA will require that equivalent HACCP systems be implemented by countries exporting meat products to Canada.

Training was a priority for staff in the Meat Hygiene Program in preparation for the implementation of mandatory FSEP in that program. Training and certification for FSEP is done in three steps. Over 85% of staff have been trained in Steps 1 and 2 of this training program since its implementation, with 250 staff being fully FSEP-certified by the end of the fiscal year.

Fresh Fruit and Vegetables

Sector—Fresh produce is the food that Canadians consume the most. On average, Canadians consume 62 kg of fresh fruit and 142 kg of vegetables per capita. In 2001, Canada produced 6.9 billion kg and imported 3.4 billion kg of fresh fruit and vegetables, and exported 92 million kg of fruit and 640 million kg of vegetables.

CFIA Role—The CFIA, through its inspection and compliance, enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that fresh fruit and vegetables leaving 124 federally registered produce warehouses (RPW) are safe and of good quality. This activity is aimed at ensuring that fruits and vegetables for domestic consumption are graded according to federal standards for quality, packaging, and labelling. Of the approximately 1500 audit visits that are required under the program, the CFIA conducted more than 280 monitoring activities in these RPW. Inspectors evaluate establishments according to federal standards, and any infractions of federal standards are brought to the attention of the establishment's operator who is given a date by which the infraction(s) must be corrected. Last year, no registrations were cancelled under this program.

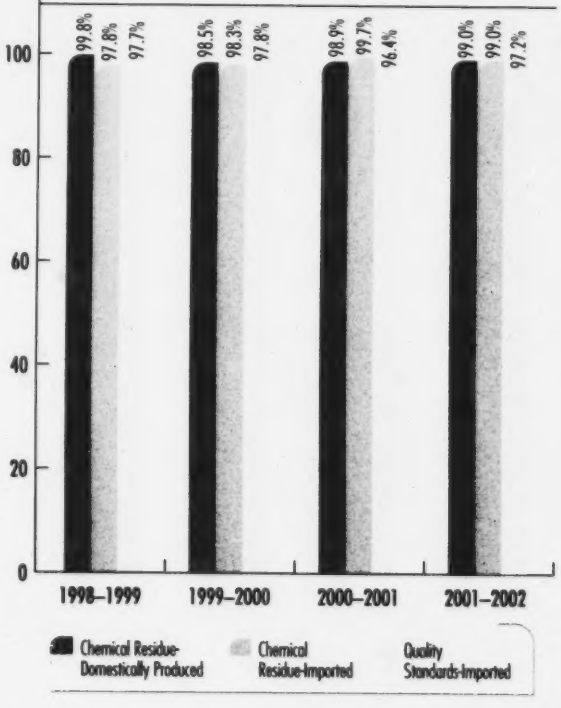
Performance—The CFIA tested domestic and imported fresh fruit and vegetables for agricultural chemical residues. In 2001–02, the CFIA analysed 8792 samples of domestic fresh fruit and vegetables for chemical residues. Of the domestic samples analysed, 99% were in compliance with the Maximum Residue Limits (MRLs) set out in the *Food and Drug Regulations*. Also the CFIA analysed 2904 samples of imported fresh fruit and vegetables for chemical residues. Of the samples analysed, 99% were in compliance with MRLs. In 2000–01, there were 2904 domestic samples and 11 079 import samples taken, with compliance rates of 98.9% and 99.7% respectively. This is consistent with the previous three years when compliance rates remained above 97%. (See figure 2.2.7.)

In 2001–02, the CFIA analysed 208 samples of imported fresh produce for irradiation; 98.1% were in compliance. The samples in violation were mangoes from Brazil. This is an increase from last year when no irradiated samples were found. No domestic samples were collected as there are no commercial facilities in Canada that irradiate fresh produce.

The Agency also performed approximately 15 500 quality inspections on imported produce upon arrival at a Canadian destination. Of these, 436 were detained for a compliance rate of 97.2%. Fresh produce that failed to comply with the regulations was either destroyed, re-exported, re-graded, or re-labelled.

Last year, more than 18 000 exported shipments were certified to meet the importing country's quality requirements. These quality inspections facilitated trade with foreign countries, especially the U.S.

Figure 2.2.7 – Compliance Rates for Fresh Fruits and Vegetables



In 2001–02, the CFIA conducted 12 (2.6% of total) recalls involving fresh fruits and vegetables; of these, eight were from federally registered establishments. The primary reason for recall was the presence of allergens (sulphites). Nonetheless, the overall safety of both domestic and imported fresh fruit and vegetables remains high.

Initiatives—The CFIA assisted the Canadian Produce Marketing Association (CPMA) to develop re-packing, transportation, and wholesale food safety guidelines based on HACCP principles. These guidelines are intended to highlight and reduce potential sources of contamination in produce re-packing operations, the shipping industry, and retail food service operations. They are an extension of the On-Farm Food Safety Guidelines.

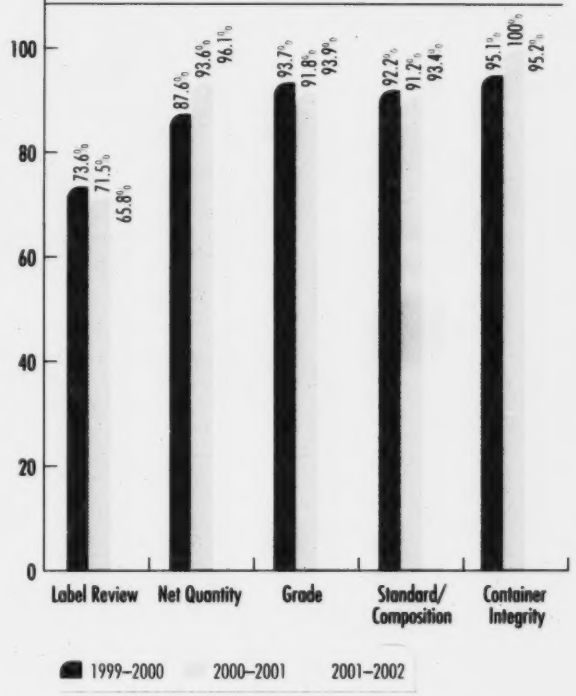
The CFIA also began developing an electronic inspection application for quality inspections performed at the shipping point and the destination. The application will be included in the Multi-Commodity Activity Program (MCAP) as a fresh fruit and vegetable inspection module, which is expected to begin deployment in fall 2002. The CFIA is also providing its expertise to the fresh produce industry to develop a global traceability system for the fresh fruit and vegetable industry.

Processed Products

Sector—The sales in Canada of frozen and canned fruits and vegetables, fruit and vegetable juices, canned vegetable soups, pickles, and maple syrup represent a market of more than $2 billion. These food products account for a significant portion of the Canadian diet.

CFIA Role—The CFIA enforces the safety and quality standards of the *Canada Agricultural Products Act* so that processed products are safe and of good quality. The CFIA is responsible for ensuring that all regulated processed fruits and vegetables and their products, as well as the regulated maple products, meet the applicable Canadian requirements.

Figure 2.2.8 – Compliance Rates for Processed Products (Domestic)



Performance—To verify compliance with federal acts, regulations and standards, approximately 50 inspectors made 841 visits to 585 registered establishments; 96.3% of the registered fruit and vegetable processing establishments and 99.1% of the maple sugar bushes inspected were in compliance with applicable regulations.

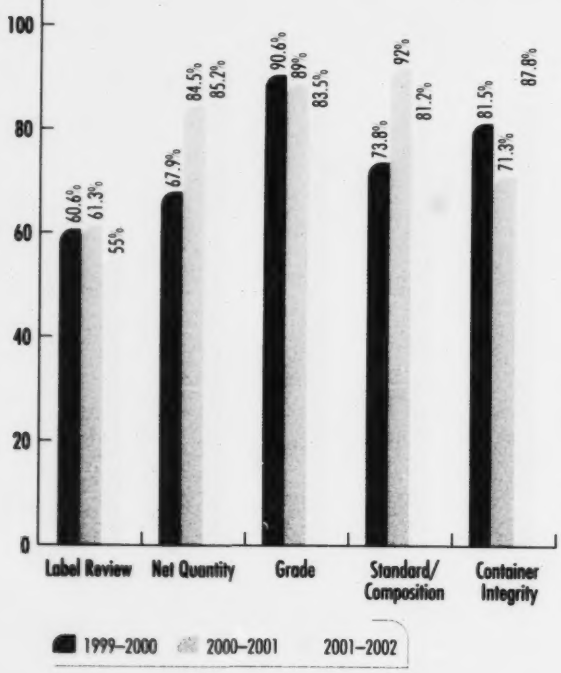
The CFIA conducted 3348 inspections of processed fruits and vegetables and maple products and collected 1462 samples for chemical residue, microbiological contamination, and product composition analysis. The domestic and imported product compliance rates were high as depicted in the following charts. (See figures 2.2.8 and 2.2.9) The figures have not significantly

changed from the previous year. Processed fruits and vegetables and maple products that were found not to comply with federal acts and regulations and standards were either brought into compliance or disposed of in a satisfactory manner. To achieve compliance, inspectors placed 399 shipments/lots of processed products on detention.

The CFIA has worked with industry to facilitate export of Canadian food products and has issued 307 export certificates; 99.7% of lots intended for export that were inspected were found to be in compliance.

The CFIA responded to 4235 enquiries and followed up on 621 complaints pertaining to processed products. Of 175 maple product samples tested, four samples contained paraformaldehyde and were ordered destroyed.

Figure 2.2.9 – Compliance Rates for Processed Products (Imports)



Last year, of 474 recalls issued, 34 (7.2%) were for processed products and, of these, 12 were from federally registered establishments; the majority of recalls were for microbiological pathogens. Nonetheless, the overall safety of both domestic and imported processed products remains high.

Compliance rates for labelling requirements have decreased over the past three years on both domestic products (from 73.6% to 65.8%) and imported shipments (from 60.6% to 55%). (See figures 2.2.8 and 2.2.9.)The CFIA is undertaking a comprehensive review of its labelling policies and delivery activities to improve the labelling compliance rate.

Initiatives—The CFIA is promoting the use of effective science-based risk management practices by helping the food processing industry implement the FSEP.

Food Safety Investigation

In addition to inspecting meat, fish, eggs, fruits, and vegetables that are produced in federally registered establishments, the CFIA enforces the food safety provisions of the *Food and Drugs Act* which includes inspections, investigations, and emergency management activities (i.e. recalls) for all domestically produced and imported foods.

The CFIA investigates consumer and trade complaints, and directs inspection resources toward products and establishments that pose the greatest risk to consumers. Two technical science committees follow a structured process that undertakes an annual environmental scan to identify potential food hazards in the food supply. As part of this process, the Agency then reviews the industry's level of control and identifies the risk management approaches likely to have the greatest impact on improving industry controls. The CFIA annually develops specific projects to manage the identified priorities. The following summary of food safety projects may be viewed in more detail on the CFIA Web site.

Olive Pomace Oil—In the fall of 2001, the CFIA recalled certain olive pomace oil brands from the Canadian marketplace due to the presence of polycyclic aromatic hydrocarbons, some of which are carcinogenic. Following the recall, the Agency developed a surveillance project for import compliance. The project is ongoing, and in the past year the CFIA found one incidence of non-compliance and the product was recalled.

Bottled Water—Last year, the CFIA conducted a retail survey to determine the safety of bottled waters offered for sale in Canada; a sample of 60 products was analyzed for specific bacteria. The overall results indicated that there were no health risks related to the bottled water samples with the exception of one sample which was unsatisfactory, and a recall was initiated due to the presence of *Pseudomonas aeruginosa* bacteria.

Nutrient Fortification of Infant Formula—During the past year, the CFIA completed assessments of Canadian infant formula manufacturers and importers; all were found to be in compliance. Infant formula samples were also analyzed to determine if nutrient levels were in compliance. Although two samples out of ten were found to be unsatisfactory for high levels of Vitamin A, the levels were not considered a health risk and this problem was resolved with the company involved. All of the samples were found to be satisfactory for copper, iron, vitamin C, and thiamine.

Sprouts—In 1999, the CFIA initiated a nationwide inspection and sampling project to assess the sprout industry's manufacturing practices. Of 55 sprout manufacturers, the Agency visited 34 and took 23 samples; four samples were assessed as unsatisfactory due to high levels of faecal coliforms, and CFIA inspectors took follow-up action.

Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner.

Sector—The CFIA is responsible for issuing food safety recalls under the *Canadian Food Inspection Agency Act*. Most recalls are conducted with the voluntary participation by industry. Canadians can become ill from consuming unsafe food. Risks to consumers include allergens not declared on food labels, unsafe or hazardous levels of microbiological pathogens, extraneous materials, or chemical contaminants.

CFIA Role—The CFIA's role is to protect consumers from such risks. In a time-critical fashion, the Agency conducts food safety investigations and recalls. In food-borne outbreak situations, the Agency works very closely with the provinces and Health Canada in determining the outbreak's source, removing it from the marketplace, and conducting follow-ups to eliminate the cause.

Performance—The CFIA issued 474 recalls in 2001–02. The response standard for issuing public warnings is set at 24 hours between the time a recall decision is made and a public warning is issued. The Agency has met this standard in all but one occasion when the time required to issue a public warning was 26 hours due to the additional time needed to adequately identify the affected product. However, most public warnings were issued within 10 hours of the decision to recall the product.

The 474 recalls were conducted for the following reasons:

Undeclared Allergen	54%
Microbiological Contamination	23%
Chemical Contamination	14%
Extraneous Material in Food	8%

The CFIA has analyzed statistical data for trends and has found that a significant number of allergen recalls involve many of the same importers. The Agency has initiated an investigation into these repeat offenders and is in the process of taking targeted enforcement action.

Allergens make up 54% of all recalls, and analysis of allergen types shows that undeclared milk, wheat, and peanuts are the major causes. Undeclared milk has been the number one allergen for recalls over the last two years, coinciding with the fact that the methodology for detecting milk protein only became available to the CFIA two years ago.

The Agency also reviews recall trends in various commodity groups. The distribution of recalls across commodities is as follows:

Processed Products	**72%**
Meat and Poultry	**9%**
Processed Fruits and Vegetables	**7.2%**
Fish and Seafood	**4.9%**
Dairy	**3.6%**
Fresh Fruits and Vegetables	**2.6%**
Honey	**0.3%**

The number of incidents leading to recalls has been quite consistent for the last three years; however, the number of recalls has more than doubled, which has resulted from thorough follow-ups. One incident may lead to several recalls as in the case of ingredients that are used for the manufacture of other products. Once the CFIA identifies a food safety concern, there is an exhaustive investigation to remove all affected products from the marketplace.

The CFIA conducted more than 18 000 retail effectiveness checks during the calendar year 2001 in order to determine whether recalled products were removed from the marketplace. Assisting the Agency were our provincial partners who conducted thousands more.

Initiatives—Industry compliance for effectively removing recalled product from the marketplace could be improved. Our verification checks for the calendar year 2001 show that 11.4% of the product was found on the retail shelf. The Agency has reviewed the effectiveness of recalls and will expand a best practices project designed to improve retailer compliance in the removal of recalled products from store shelves.

A nation-wide outbreak of food-borne disease linked to a pre-packaged lunch product occurred in the spring of 1998, involving the investigation of more than 800 reported cases across Canada. Most of those affected were young children. It was one of the largest food-borne disease outbreaks in Canadian history. The contaminated product was identified quickly, and its removal from points of sale was initiated immediately after the recall was issued. As a result, the Office of the Auditor General (OAG) audited the management of this food-borne disease outbreak. At the time, the Auditor General found that some important aspects of the response to the outbreak worked well, but others did not. In the Auditor General's September 1999 report[4], he raised some concerns over the lack of timely information exchange and confusion regarding the roles and responsibilities of the federal and provincial agencies involved in the outbreak response.

In order to address the Auditor General's concerns, the CFIA implemented changes to its management and operating procedures as they pertained to food emergency response. These included creating the National Office of Food Safety and Recall, updating operating agreements for food emergency response with Health Canada, improving co-ordination of the food emergency response system with the provinces and territories, negotiating a food-borne illness outbreak response protocol with Health

[4] *The Auditor General's report can be viewed at:* ***http://www.oag-bvg.gc.ca/domino/reports.nsf/html/9915ce.html***

Although CFIA is making progress in addressing the OAG concerns, the status of the implementation of the recommendations contained in Chapter 15 of the September 1999 report has not been reviewed by the OAG.

Olive Pomace Oil—In the fall of 2001, the CFIA recalled certain olive pomace oil brands from the Canadian marketplace due to the presence of polycyclic aromatic hydrocarbons, some of which are carcinogenic. Following the recall, the Agency developed a surveillance project for import compliance. The project is ongoing, and in the past year the CFIA found one incidence of non-compliance and the product was recalled.

Bottled Water—Last year, the CFIA conducted a retail survey to determine the safety of bottled waters offered for sale in Canada; a sample of 60 products was analyzed for specific bacteria. The overall results indicated that there were no health risks related to the bottled water samples with the exception of one sample which was unsatisfactory, and a recall was initiated due to the presence of *Pseudomonas aeruginosa* bacteria.

Nutrient Fortification of Infant Formula—During the past year, the CFIA completed assessments of Canadian infant formula manufacturers and importers; all were found to be in compliance. Infant formula samples were also analyzed to determine if nutrient levels were in compliance. Although two samples out of ten were found to be unsatisfactory for high levels of Vitamin A, the levels were not considered a health risk and this problem was resolved with the company involved. All of the samples were found to be satisfactory for copper, iron, vitamin C, and thiamine.

Sprouts—In 1999, the CFIA initiated a nationwide inspection and sampling project to assess the sprout industry's manufacturing practices. Of 55 sprout manufacturers, the Agency visited 34 and took 23 samples; four samples were assessed as unsatisfactory due to high levels of faecal coliforms, and CFIA inspectors took follow-up action.

Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner.

Sector—The CFIA is responsible for issuing food safety recalls under the *Canadian Food Inspection Agency Act*. Most recalls are conducted with the voluntary participation by industry. Canadians can become ill from consuming unsafe food. Risks to consumers include allergens not declared on food labels, unsafe or hazardous levels of microbiological pathogens, extraneous materials, or chemical contaminants.

CFIA Role—The CFIA's role is to protect consumers from such risks. In a time-critical fashion, the Agency conducts food safety investigations and recalls. In food-borne outbreak situations, the Agency works very closely with the provinces and Health Canada in determining the outbreak's source, removing it from the marketplace, and conducting follow-ups to eliminate the cause.

Performance—The CFIA issued 474 recalls in 2001–02. The response standard for issuing public warnings is set at 24 hours between the time a recall decision is made and a public warning is issued. The Agency has met this standard in all but one occasion when the time required to issue a public warning was 26 hours due to the additional time needed to adequately identify the affected product. However, most public warnings were issued within 10 hours of the decision to recall the product.

The 474 recalls were conducted for the following reasons:

Undeclared Allergen	**54%**
Microbiological Contamination	**23%**
Chemical Contamination	**14%**
Extraneous Material in Food	**8%**

The CFIA has analyzed statistical data for trends and has found that a significant number of allergen recalls involve many of the same importers. The Agency has initiated an investigation into these repeat offenders and is in the process of taking targeted enforcement action.

Allergens make up 54% of all recalls, and analysis of allergen types shows that undeclared milk, wheat, and peanuts are the major causes. Undeclared milk has been the number one allergen for recalls over the last two years, coinciding with the fact that the methodology for detecting milk protein only became available to the CFIA two years ago.

The Agency also reviews recall trends in various commodity groups. The distribution of recalls across commodities is as follows:

Processed Products	**72%**
Meat and Poultry	**9%**
Processed Fruits and Vegetables	**7.2%**
Fish and Seafood	**4.9%**
Dairy	**3.6%**
Fresh Fruits and Vegetables	**2.6%**
Honey	**0.3%**

The number of incidents leading to recalls has been quite consistent for the last three years; however, the number of recalls has more than doubled, which has resulted from thorough follow-ups. One incident may lead to several recalls as in the case of ingredients that are used for the manufacture of other products. Once the CFIA identifies a food safety concern, there is an exhaustive investigation to remove all affected products from the marketplace.

The CFIA conducted more than 18 000 retail effectiveness checks during the calendar year 2001 in order to determine whether recalled products were removed from the marketplace. Assisting the Agency were our provincial partners who conducted thousands more.

Initiatives—Industry compliance for effectively removing recalled product from the marketplace could be improved. Our verification checks for the calendar year 2001 show that 11.4% of the product was found on the retail shelf. The Agency has reviewed the effectiveness of recalls and will expand a best practices project designed to improve retailer compliance in the removal of recalled products from store shelves.

A nation-wide outbreak of food-borne disease linked to a pre-packaged lunch product occurred in the spring of 1998, involving the investigation of more than 800 reported cases across Canada. Most of those affected were young children. It was one of the largest food-borne disease outbreaks in Canadian history. The contaminated product was identified quickly, and its removal from points of sale was initiated immediately after the recall was issued. As a result, the Office of the Auditor General (OAG) audited the management of this food-borne disease outbreak. At the time, the Auditor General found that some important aspects of the response to the outbreak worked well, but others did not. In the Auditor General's September 1999 report[4], he raised some concerns over the lack of timely information exchange and confusion regarding the roles and responsibilities of the federal and provincial agencies involved in the outbreak response.

In order to address the Auditor General's concerns, the CFIA implemented changes to its management and operating procedures as they pertained to food emergency response. These included creating the National Office of Food Safety and Recall, updating operating agreements for food emergency response with Health Canada, improving co-ordination of the food emergency response system with the provinces and territories, negotiating a food-borne illness outbreak response protocol with Health

[4] *The Auditor General's report can be viewed at:* ***http://www.oag-bvg.gc.ca/domino/reports.nsf/html/9915ce.html***

Although CFIA is making progress in addressing the OAG concerns, the status of the implementation of the recommendations contained in Chapter 15 of the September 1999 report has not been reviewed by the OAG.

Canada and the provinces and territories, and developing a process for post-emergency response review within the CFIA. Collectively, these modifications represented significant progress in strengthening the CFIA's emergency response capability. These improvements have also formalized the CFIA's working relationships with its partners and have resulted in more co-ordinated and rapid responses to food-borne disease outbreaks.

Initiatives—To address the current challenges and to reduce risks to Canadian consumers, the CFIA has developed and tested Agency-based emergency response plans. In addition, the CFIA has participated in intergovernmental exercises and reviews, including with the U.S. Food and Drug Administration. By continuing to develop with stakeholders risk-management practices and tight linkages to consumer associations, the Agency strives to prevent emergency incidents.

Deter deceptive practices.

Sector—The CFIA's work in regulating the net quantity, composition, labelling, and advertising of food products is important to Canadians as it protects consumers from deceptive and misleading practices, and facilitates fair competition for industry. The CFIA contributes to the compliance of foods[5] produced or imported by establishments that are not federally registered, and foods that are manufactured or packaged and labelled at retail. These food products account for approximately 34.6% of Canadian consumers' food expenditures (excluding restaurants).

CFIA Role—The Agency's role is to protect Canadians from unfair market practices by enforcing the fraud and labelling provisions of the *Food and Drug Regulations* and the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, and by enforcing these in relation to both imported and domestically produced food products at the manufacturing, import, and retail levels of trade. The CFIA targets high-risk products and establishments, inspects and analyzes food products, and assesses industry control systems.

Performance—During 2001–02, the CFIA undertook a number of initiatives to protect consumers from unfair market practices by setting and enforcing standards related to accurate product information appearing on both domestic and imported food products. CFIA inspectors continued to target high-risk products and establishments. The following are examples of projects undertaken by the CFIA.

Sports Nutrition—Sports nutrition products include food in the form of powders, bars, and beverages, which are designed to supplement the diet so as to achieve improved performance, such as muscle building. Last year, the CFIA tested 191 samples for composition and found a compliance rate of 5.8%, and 226 samples for label verification with a compliance rate of 4.4%. The strategy for 2002–03 includes inspections at all trade levels and a communication to retailers outlining CFIA concerns, along with guidance for the establishment of quality control procedures.

Ground Beef Adulteration—Ground beef constitutes approximately 35% of all beef sales. According to federal regulations, "ground beef" must be composed exclusively of beef. In addition, ground meats that contain foreign species can be a health hazard to allergy sufferers. Ground beef products that contain foreign species are not permitted.

During the past two years, 737 ground beef samples have been analyzed from both independent and chain stores. The rejection rate for these samples is as follows:

Year	# Sampled	# Showing Adulteration*	%
2001–02	**530**	**24**	**4.5**
2000–01	**207**	**43**	**20.8**

* *Since sampling at retail is directed toward suspected problems, the above data does not indicate marketplace compliance in general.*

[5] *Breads, pasta, cereals, sauces, salad dressings, condiments, sugar, chocolate, candy, coffee, tea, margarine, cooking oil, frozen dinners and desserts, seasonings, potato chips, puddings, soft drinks, etc.*

All stores that failed initial testing received a warning letter. Official samples were then taken so that prosecutions could be initiated in the case of continued violations. As a result of these compliance activities, many chain stores have instituted new control procedures and compliance has improved. However, ongoing vigilance is needed, especially in small independent stores in rural areas.

Adulteration of Olive Oil—Adulteration may include the addition of cheaper substitute oils. As it is impossible for consumers to tell which products have been adulterated, CFIA laboratories test samples to detect this illegal practice. The results of this testing over the past eight years is as follows:

Year	# Brands Sampled	# Brands Showing Adulteration*	%
2001–02	44	4	9.1
2000–01	23	0	0
1999–2000	72	4	5.6
1998–99	55	8	14.5
1997–98	66	14	21.2
1996–97	45	9	20
1995–96	44	7	15.9
1994–95	41	15	36.6

* *Since sampling is directed toward suspected problems, the above data does not indicate the marketplace compliance in general.*

Once an adulterated product has been identified, the product may be seized and charges laid so that the responsible company can ensure that products meet all Canadian regulatory requirements. The CFIA will continue to analyze samples and prosecute any company that is found to be adulterating olive oil.

Santa Maria Foods Corporation

On November 21, 2000, the CFIA launched an investigation and laid charges against Santa Maria Foods Corporation, North America's largest distributor of Italian foods, for tampering with the best before dates on meat, olive oil, pasta, and cheese.

On July 26, 2001, Santa Maria Foods Corporation of Delta, B.C., entered guilty pleas in the B.C. Provincial Court to one count of violating the *Meat Inspection Act* and two counts of violating the *Canada Agricultural Products Act*. The company was fined a total of $100,000 under the two acts for misusing the federal meat inspection legend on meat products, removing the manufacturer's batch numbers, and changing the best before dates on cheese.

Consumer Complaints —During 2001–02, CFIA officers investigated 1539[6] consumer complaints and responded to more than 15 000 enquiries. They also conducted 1295 product inspections at the manufacturing and import levels of trade and 2283 inspections at retail.

In addition to inspections of systems and food products to verify net quantity, composition, labelling and advertising, 4300 laboratory analyses of nearly 1700 products were conducted to determine composition, possible product adulteration, allergens, and misleading nutrition information or claims. The CFIA also conducted 6417 pre-market label reviews to enforce compliance of product labels before production and distribution.

[6] *The increase in the number of consumer and trade complaints received over previous years is mainly a result of the increasing variety and volume of imported food products from an increasing number of foreign countries.*

Canada and the provinces and territories, and developing a process for post-emergency response review within the CFIA. Collectively, these modifications represented significant progress in strengthening the CFIA's emergency response capability. These improvements have also formalized the CFIA's working relationships with its partners and have resulted in more co-ordinated and rapid responses to food-borne disease outbreaks.

Initiatives—To address the current challenges and to reduce risks to Canadian consumers, the CFIA has developed and tested Agency-based emergency response plans. In addition, the CFIA has participated in intergovernmental exercises and reviews, including with the U.S. Food and Drug Administration. By continuing to develop with stakeholders risk-management practices and tight linkages to consumer associations, the Agency strives to prevent emergency incidents.

Deter deceptive practices.

Sector—The CFIA's work in regulating the net quantity, composition, labelling, and advertising of food products is important to Canadians as it protects consumers from deceptive and misleading practices, and facilitates fair competition for industry. The CFIA contributes to the compliance of foods[5] produced or imported by establishments that are not federally registered, and foods that are manufactured or packaged and labelled at retail. These food products account for approximately 34.6% of Canadian consumers' food expenditures (excluding restaurants).

CFIA Role—The Agency's role is to protect Canadians from unfair market practices by enforcing the fraud and labelling provisions of the *Food and Drug Regulations* and the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, and by enforcing these in relation to both imported and domestically produced food products at the manufacturing, import, and retail levels of trade. The CFIA targets high-risk products and establishments, inspects and analyzes food products, and assesses industry control systems.

Performance—During 2001–02, the CFIA undertook a number of initiatives to protect consumers from unfair market practices by setting and enforcing standards related to accurate product information appearing on both domestic and imported food products. CFIA inspectors continued to target high-risk products and establishments. The following are examples of projects undertaken by the CFIA.

Sports Nutrition—Sports nutrition products include food in the form of powders, bars, and beverages, which are designed to supplement the diet so as to achieve improved performance, such as muscle building. Last year, the CFIA tested 191 samples for composition and found a compliance rate of 5.8%, and 226 samples for label verification with a compliance rate of 4.4%. The strategy for 2002–03 includes inspections at all trade levels and a communication to retailers outlining CFIA concerns, along with guidance for the establishment of quality control procedures.

Ground Beef Adulteration—Ground beef constitutes approximately 35% of all beef sales. According to federal regulations, "ground beef" must be composed exclusively of beef. In addition, ground meats that contain foreign species can be a health hazard to allergy sufferers. Ground beef products that contain foreign species are not permitted.

During the past two years, 737 ground beef samples have been analyzed from both independent and chain stores. The rejection rate for these samples is as follows:

Year	# Sampled	# Showing Adulteration*	%
2001–02	530	24	4.5
2000–01	207	43	20.8

* *Since sampling at retail is directed toward suspected problems, the above data does not indicate marketplace compliance in general.*

[5] *Breads, pasta, cereals, sauces, salad dressings, condiments, sugar, chocolate, candy, coffee, tea, margarine, cooking oil, frozen dinners and desserts, seasonings, potato chips, puddings, soft drinks, etc.*

All stores that failed initial testing received a warning letter. Official samples were then taken so that prosecutions could be initiated in the case of continued violations. As a result of these compliance activities, many chain stores have instituted new control procedures and compliance has improved. However, ongoing vigilance is needed, especially in small independent stores in rural areas.

Adulteration of Olive Oil—Adulteration may include the addition of cheaper substitute oils. As it is impossible for consumers to tell which products have been adulterated, CFIA laboratories test samples to detect this illegal practice. The results of this testing over the past eight years is as follows:

Year	# Brands Sampled	# Brands Showing Adulteration*	%
2001–02	44	4	9.1
2000–01	23	0	0
1999–2000	72	4	5.6
1998–99	55	8	14.5
1997–98	66	14	21.2
1996–97	45	9	20
1995–96	44	7	15.9
1994–95	41	15	36.6

* *Since sampling is directed toward suspected problems, the above data does not indicate the marketplace compliance in general.*

Once an adulterated product has been identified, the product may be seized and charges laid so that the responsible company can ensure that products meet all Canadian regulatory requirements. The CFIA will continue to analyze samples and prosecute any company that is found to be adulterating olive oil.

Santa Maria Foods Corporation

On November 27, 2000, the CFIA launched an investigation and laid charges against Santa Maria Foods Corporation, North America's largest distributor of Italian foods, for tampering with the best before dates on meat, olive oil, pasta and cheese.

On June 26, 2001, Santa Maria Foods Corporation of Delta, BC, entered guilty pleas in the BC Provincial Court to one count of violating the *Meat Inspection Act* and two counts of violating the *Canadian Agricultural Products Act*. The company was fined a total of $100,000 under the *Meat Inspection Act* for tampering with federal meat inspection legends on meat products, removing the manufacturer's batch numbers and changing the best before dates on cheese.

Consumer Complaints —During 2001–02, CFIA officers investigated 1539[6] consumer complaints and responded to more than 15 000 enquiries. They also conducted 1295 product inspections at the manufacturing and import levels of trade and 2283 inspections at retail.

In addition to inspections of systems and food products to verify net quantity, composition, labelling and advertising, 4300 laboratory analyses of nearly 1700 products were conducted to determine composition, possible product adulteration, allergens, and misleading nutrition information or claims. The CFIA also conducted 6417 pre-market label reviews to enforce compliance of product labels before production and distribution.

[6] *The increase in the number of consumer and trade complaints received over previous years is mainly a result of the increasing variety and volume of imported food products from an increasing number of foreign countries.*

Figure 2.2.10 - Compliance Rates for Food Produced at Retail Outlets

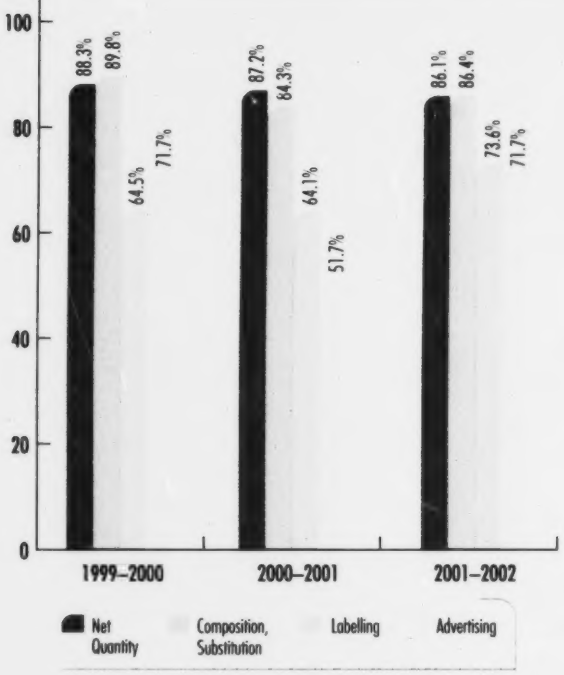
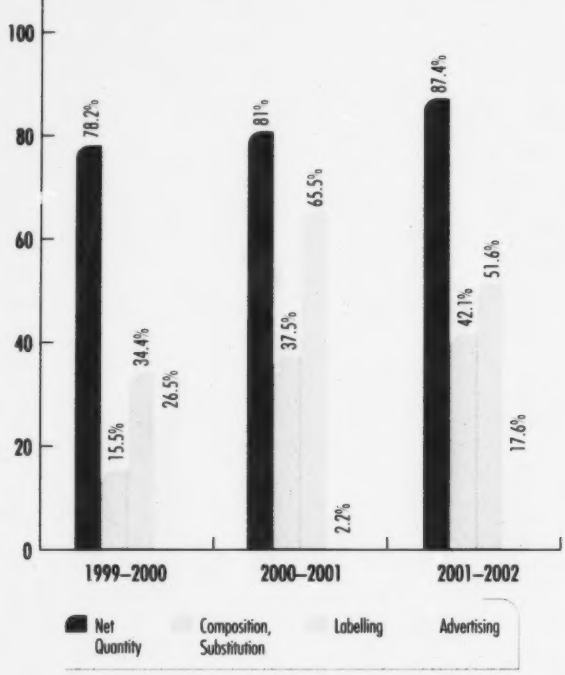


Figure 2.2.11 - Compliance Rates for Food Produced at Domestic Food Manufacturing Plants



Enforcement mechanisms included removing 368 violative lots of product from the marketplace,with a number of prosecutions initiated and 32 prosecutions successfully concluded.

Retail Foods—The compliance rates for food produced at retail outlets (e.g. meat, vegetable or deli products packaged in a grocery store) is illustrated (see figure 2.2.10). Although labelling compliance is showing improvement, the compliance rate for food products manufactured or packaged at retail has remained fairly constant over the past three years.

A risk-based approach to inspection is used which targets products and establishments suspected of being in violation. As a result of targeted inspections, a significant percentage of products inspected were found to be in violation. Compliance rates do not, therefore, indicate average marketplace compliance but are used as a measure of program performance.

The number of food products lots examined between 1999–2000 and 2001–02 has declined because of increases in the amount of time required for label reviews, enquiries, inspector training, and food safety emergency investigations.

The main reason, however, for rejecting products manufactured or packaged and labelled at retail was labelling.

Domestically Produced Foods—The compliance rates for food produced at domestic food manufacturing plants (canneries, frozen food manufacturers, etc.) is illustrated (see figure 2.2.11). While the net quantity and composition compliance rates for domestically produced products continue to improve over previous years, the lower compliance rate for labelling is as a result of the increased emphasis during 2001–02 on manufacturers and commodities with lower compliance rates. The compliance rate for advertising is low because inspections are carried out almost exclusively in response to complaints. A compliance project has been implemented for 2002–03 that will direct inspection attention to radio and television stations.

The main reason, however, for rejecting product in domestic manufacturing plants was labelling.

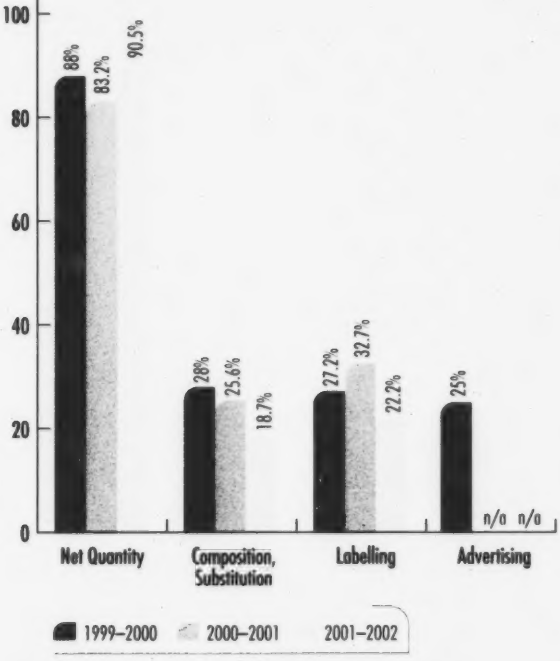
Imported Foods—The composition and labelling compliance rates for imported food products continue to drop (see figure 2.2.12), as a result of a greater variety and volume of food products that are imported from all over the world.

In order to improve the compliance of imported food products the CFIA is:

- encouraging importers to develop control systems that ensure foods they import meet Canadian regulations before being offered for sale;
- developing inspection strategies to focus increased inspection attention during 2002–03 on products with lower compliance rates and on importers responsible for these products; and
- developing trader education materials.

The main reason, however, for rejecting imported food products was labelling.

Figure 2.2.12 – Compliance Rates for Imported Food Products



Office of Food Safety and Recall: The Office That Never Sleeps

It's Christmas Day, 2001. Gifts are being unwrapped, Christmas carols are playing on the radio, and the smell of a delicious holiday feast is wafting from the kitchen. And then the telephone rings. Toxic smoked oysters have been discovered by CFIA inspectors. With a hasty goodbye, a CFIA recall officer heads to the office.

Working holidays, weekends, and plenty of overtime is nothing new to the staff of the Office of Food Safety and Recall (OFSR). "There're 24 hours in a day, and what you don't get done during the day, you do at night," says recall officer Fred Jamieson with a smile. "It's a rewarding job, but it can be pretty exhausting, too."

There were 474 recalls issued last year, more than enough to keep staff up until the wee hours. "You can have five different recalls going on for five unrelated cases on a single Friday night," says national manager Ken Marcynuk. "It can get pretty crazy."

Luckily, the OFSR does not act alone. It works with a large team of field investigators, technical and program specialists, legal advisors, communications staff, translators, and industry partners to get the job done.

Most recalls begin with a phone call from someone who has eaten something that they think has made them sick. Field inspectors spring into action, gathering evidence and information. This data is then passed on to a technical specialist, who conducts a health-risk assessment and advises the OFSR on a course of action. If the recall is on, the OFSR co-ordinates the removal of the product from stores with the companies involved and the officers in the field, while working with communications staff and translators to issue a press release informing the public. "From the moment the decision is made to do a recall, we have less than 24 hours to issue a recall notice," says Ken. "It's really a race against the clock."

The usual suspects in the recall business are undeclared allergens and microbiological contamination, but as Ken is quick to point out, "very little is straightforward." For instance, last year saw the chewy candy jelly cups pulled off shelves for posing a choking hazard.

"You're always on a learning curve," says Fred. "There're always new things coming up."

With 12 employees onboard, OFSR is a small office. But in terms of effectiveness, size doesn't matter. "It's a team that really works well together," says Ken. "There's a real synergy between us." This kind of teamwork comes from a group dedicated to what they do. "It gives you a good feeling," says Fred. "I love knowing that I've prevented people from becoming sick."

Animal Health

2.3 Animal Health

Strategic Outcome:

Protection of the animal resource base as the foundation for animal health and public security

As a significant part of Canada's food-manufacturing industry, the animal livestock sector contributes almost half of total farm receipts in Canada. The Canadian farm animal inventory includes a cattle population of approximately 14.6 million head (2.2 million dairy cattle and 12.4 million beef cattle), 12.2 million swine, and almost 1 million sheep. Poultry products are valued at approximately $1.6 billion.

Animal Health Programs

- Animal Health
- Feed

Protection of this valuable resource is essential for Canadian food production. Animal diseases can threaten the health of Canadians and cause multi-million-dollar losses. The international marketability of our animals and their products and by-products is enhanced by Canada's reputation for being free from certain serious diseases.

CFIA Role—To protect public security, the CFIA conducts inspections and has monitoring and testing programs in place to prevent and control the spread of zoonotic diseases, which are diseases transmissible from animals to humans.

Protecting the animal resource base begins long before the food animals are marketed. The CFIA carries out programs related to animal health and production to guard against the entry of foreign animal diseases and to prevent the spread of certain domestic animal diseases.

The CFIA also regulates the humane transportation of animals and helps to protect the quality of animal production inputs by regulating animal feeds and veterinary biologics.[7]

The CFIA continued programs to update the technical competence of staff. Major areas for training last year included Foreign Animal Disease (FAD) Preparedness, Humane Transportation of Animals and the Canadian Cattle Identification Program.

Key Partners—The CFIA works with others to protect the animal resource base. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works in close collaboration with other federal government partners to share expert advice, develop regulatory policies and set standards, and foster co-operation in research.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works with the ministries of agriculture, fisheries, and the environment. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA works in partnership with national agri-food producers and others in the review, development, and implementation of animal health policies and programs. A key mechanism for this work is the Canadian Animal Health Consultative Committee (CAHCC). The Agency also works with commodity associations and a number of other non-commodity specific associations, including those representing animal welfare and environmental interests.

[7] *Veterinary biologics include vaccines, diagnostic kits, and immunoglobulin products for use in domestic livestock, poultry, companion animals, and fish.*

Research institutions: The CFIA collaborates with Canada's veterinary academic institutions to identify strategic directions in scientific research and to develop a national curriculum that reflects current and future needs in science and veterinary regulatory medicine.

International organizations and trading partners: The CFIA works with a number of international organizations and committees in an effort to influence the development of international science-based animal health regulation, to collaborate on the development of regulatory policy objectives and strategies, and to discuss common concerns. Key committees and organizations include: the Animal Health Quadrilateral Group (Canada, the U.S., New Zealand, and Australia); North American Animal Health Committee (Canada, U.S. and Mexico), the Office International des Épizooties (OIE) and its special commissions, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures. The CFIA also works on a bilateral basis with other national governments on issues related to animal health standards and requirements.

Challenges and Risks—Global spread of animal diseases (some with the potential to affect human health) and a number of emerging pathogens pose an increasing threat of introduction to Canada. The need to enhance emergency preparedness as well as biosecurity measures has been underscored by incidents in recent years related to outbreaks of bovine spongiform encephalopathy (BSE) and foot-and-mouth disease (FMD) in Europe, toxic substances such as dioxins in rendered products in Belgium, and recent terrorist events in the U.S. Canada is faced with an increased threat of inadvertent or deliberate animal disease introduction. Trade liberalization, emerging markets, and changing patterns of food consumption contribute to the seriousness of this issue. Regardless of the mode of introduction, a major disease outbreak would result in considerable economic and social impacts on Canada. For example, the potential cost of an FMD outbreak in Canada is estimated at $30 billion (based on the costs to the United Kingdom following last year's FMD outbreak), taking into account costs such as slaughter, disposal, decontamination of farms, compensation for destroyed animals, loss of local and international trade, and loss of tourism.

The CFIA must continue to respond effectively to emerging science, including research developments in early disease detection, testing methods, treatment and feed production. These advances challenge the Agency to modify its disease control programs on an ongoing basis and ensure that the Agency has the capacity to regulate these products in an effective and efficient manner.

Scientific concern regarding rendered and waste products has come to the forefront. Re-examination of the regulatory system is required so that it can remain responsive to these emerging issues.

The CFIA helps to protect Canada's animal health status through two programs: Animal Health (under the authority of the *Health of Animals Act*) and Animal Feeds (under the authority of the *Feeds Act*). These programs focus on the following strategic activities:

- Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.
- Control animal diseases that are transmissible to humans.
- Meet other governments' science-based animal health requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures.
- Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations, and standards.

Under the authority of the *Health of Animals Act* and the *Feeds Act*, 203 cases of non-compliance were investigated, which led to 30 prosecutions and 17 convictions. The total value of the fines assessed by the courts was $37,050. Convictions pertained to humane transportation of animals, failing to present high-risk products for inspection, and selling feed with undeclared ingredients.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

Total Expenditures (million)	**$162.2**
Respendable User-Fee Revenues (million)	**$8.0**
Human Resources (FTE)	**979**

***FTEs = Full Time Equivalents**

** FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.*

Accomplishments

Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.

Sector—As one of the more than 150 member countries of the Office International des Épizooties (OIE), the world reference organization for animal health standards, Canada is part of the worldwide effort to control certain livestock diseases.

All List A diseases[8] were incorporated into the CFIA's Reportable Diseases Regulations in 2001.

List B diseases[9] of concern to Canada are included in our regulations, while Canada's climate precludes the presence of other List B diseases that have never been reported here. A list of Canada's reportable diseases can be viewed on the CFIA Web site at: **http://www.inspection.gc.ca/english/reg/rege.shtml**

The OIE classifies diseases as indicated in the list below.

Examples of OIE List A and List B Diseases

List A

- **foot-and-mouth disease**
- **Newcastle disease**
- **bluetongue**
- **swine vesicular disease**
- **African swine fever**
- **sheep pox and goat pox**

List B

- **rabies**
- **bovine brucellosis**
- **bovine tuberculosis**
- **bovine cysticercosis**
- **bovine spongiform encephalopathy**

For a complete list, see www.oie.int

[8] List A diseases must be reported by OIE member countries within 24 hours of diagnosis. These transmissible diseases are capable of very serious and rapid spread irrespective of national borders; they are of serious socio-economic or public health consequence and of major importance in the international trade of animals and animal products.

[9] List B diseases are transmissible diseases that have serious socio-economic or public health importance within countries and are significant in the international trade of animals and animal products.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

Total Expenditures (million)	**$162.2**
Respendable User-Fee Revenues (million)	**$8.0**
Human Resources (FTE)	**979**

***FTEs = Full Time Equivalents**

* *FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.*

Accomplishments

Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.

Sector—As one of the more than 150 member countries of the Office International des Épizooties (OIE), the world reference organization for animal health standards, Canada is part of the worldwide effort to control certain livestock diseases.

All List A diseases[8] were incorporated into the CFIA's Reportable Diseases Regulations in 2001.

List B diseases[9] of concern to Canada are included in our regulations, while Canada's climate precludes the presence of other List B diseases that have never been reported here. A list of Canada's reportable diseases can be viewed on the CFIA Web site at: **http://www.inspection.gc.ca/english/reg/rege.shtml**

The OIE classifies diseases as indicated in the list below.

Examples of OIE List A and List B Diseases

List A

- foot-and-mouth disease
- Newcastle disease
- bluetongue
- swine vesicular disease
- African swine fever
- sheep pox and goat pox

List B

- rabies
- bovine brucellosis
- bovine tuberculosis
- bovine cysticercosis
- bovine spongiform encephalopathy

For a complete list, see www.oie.int

[8] *List A diseases must be reported by OIE member countries within 24 hours of diagnosis. These transmissible diseases are capable of very serious and rapid spread, irrespective of national borders; they are of serious socio-economic or public health consequence and of major importance in the international trade of animals and animal products.*

[9] *List B diseases are transmissible diseases that have serious socio-economic or public health importance within countries and are significant in the international trade of animals and animal products.*

Importing animals from foreign countries increases the risk that diseases could enter Canada and spread throughout our livestock populations. The CFIA enters into negotiations with the exporting country to design science-based import conditions that will safeguard our livestock while respecting international trade agreements.

CFIA Role—The CFIA maintains hundreds of protocols[10] for trade in animals and animal products and by-products for countries around the world. In 2001–02, Canada's import protocols continued to protect Canadian livestock from animal diseases associated with such importations. When developing import conditions, CFIA officials take into consideration the following factors: the country of origin; the species or commodity being imported; its treatment, processing, and end use; international standards and disease information and international obligations under the WTO; and consultation with other staff, departments, governments, and industry. Some imports must also meet the requirements of other federal partners. For example, Environment Canada has requirements for non-traditional livestock, and Health Canada has requirements for commodities of concern for human health. Trade in endangered species of animals is subject to permit requirements under the Convention on the International Trade in Endangered Species (CITES).

Import conditions are revised when a country's disease status changes or when developments in science affect our policies. For example, Canada has amended its import policy for bovine spongiform encephalopathy (BSE) three times since 1996. Currently, Canada allows the importation of animals, animal products, and veterinary biologics only from countries that we have designated BSE-free, based on a scientific risk assessment.

The entry of all imported animals, imported animal products and by-products, and veterinary biologics at Canada's 121 international border points (nine international airports and 112 Canada–U.S. crossings) is controlled by CFIA staff through a verification process that may include inspection to enforce import conditions.

Performance—The CFIA, assisted by the Canada Customs and Revenue Agency, effectively controlled the entry of more than 24 million farm animals (cattle, horses, bison, goats, swine, sheep, poultry, etc.) and approximately 290 000 livestock semen and embryos. Only about 10 000 farm animals enter Canada from countries other than the U.S. Most animal imports from the U.S. (99%) are poultry which are considered a low risk commodity. U.S. poultry may be imported into Canada if accompanied by a U.S. Department of Agriculture certification that the shipments meet our import conditions. The CFIA's inspection resources are targeted at higher risk commodities in which clinical signs of disease may be apparent. Protocols or import conditions for the entry of these higher risk shipments may include permits, pre-entry and post-entry testing, quarantines, and export certification. Most live animals from countries other than the U.S. require 30-day quarantines enforced by CFIA staff.

Animals that are found not in compliance with import requirements and that could pose a threat to Canada's animal health status may be refused entry or could be ordered destroyed.

[10] *Protocol refers to the established health conditions negotiated between countries to provide for trade in animals, animal products, and genetics. Protocols are designed to respect international trade agreements and are science-based.*

Of the 24 million farm animals imported in 2001, 253 346 were quarantined in accordance with our requirements and 764 animals and 8000 doses of semen were refused entry because they failed to meet our import conditions. The number of animals refused entry is small, which is consistent with previous years. As for refused semen doses, the rejection rate was also very small.

In 2001, CFIA suspended import permits for live animals, embryos, semen, and animal products from countries reporting foot-and-mouth disease outbreaks, including the U.K., France, the Netherlands, Ireland, Argentina, Uruguay, and Brazil.

As a measure of our effort to respond to the global spread of BSE, the CFIA imposed a ban on the importation of beef products from Brazil that did not meet our import requirements, and, following the confirmation of BSE in Japan, is tracking importations of cattle of Japanese origin that were imported from the U.S.

Under the veterinary biologics program, the CFIA licensed 73 new products in 2001—up from 66 licensed the previous year—bringing the total number of licensed veterinary products in Canada to 683. These products are either manufactured in Canada in one of 17 manufacturing establishments or imported by one of the 56 commercial importers/distributors in Canada under an annual permit/licensing system. The average time required to review a new submission, which was estimated at 231 days in 1999, and dropped to 143 in 2000, is now 150 days.

The CFIA received 1661 suspected adverse reaction reports in 2001, an increase from the previous year of 9%. This indicates the increased awareness of this program among the public and private veterinary practitioners.

The CFIA's disease control programs are designed to prevent or mitigate the effects of widespread disease outbreaks. For example, in regard to chronic wasting disease (CWD), which was first discovered in farmed elk in Canada in 1996, the CFIA's national disease eradication program involves the co-operation of federal and provincial governments, the cervid industry, veterinary colleges, and veterinary practitioners. As of March 31, 2002, some 39 CWD-infected herds had been identified and destroyed, and two additional herds had been quarantined. Of the approximately 7500 cervids from infected herds and from trace-out premises killed, 226 animals tested positive for CWD. Of these, only 22 had clinical neurological signs. CWD in farmed elk had only been found in Saskatchewan until February 2002 when a case was detected in Alberta. This case is being investigated, and it appears to be unrelated to the outbreak in Saskatchewan. Although CWD is considered under control, the CFIA will continue to monitor this disease. The provincial governments in Manitoba, Alberta, and Saskatchewan have each put a program in place complementary to that of the CFIA and designed to identify infected herds. The CFIA also introduced a herd certification program to enable exporters of Canadian elk to meet export requirements.

Together, industry and government are continually working to improve compliance with the provisions in the *Health of Animals Regulations* governing the transportation of animals. The regulations are designed to address the needs of animals being transported—food, water, and rest. The transportation of spent laying hens has been improved since 1999 by the work of an industry-government committee that developed recommended guidelines for the procurement, handling, and transport of these birds. As a result of this work, shipments arriving at federally registered establishments have shown a decrease in the percentage of dead birds from an average of 2.1% in 1995 and 1996, to 1.6% and 1.5% in 2000 and 2001, respectively.

Overall, the control of entry and domestic spread of regulated animal diseases remains a constant challenge.

Initiatives— In 2001, the CFIA conducted an extensive public awareness campaign to prevent the entry of foot-and-mouth disease (FMD) from infected countries and enhanced border inspection by targeting international flights, farm equipment, new and used vehicles, military vehicles, and settlers' effects. FMD has not been reported in Canada since 1951. Canada retained its FMD disease-free[11] status. Nonetheless, given the high level of contagion of this disease, the Agency must continue to be vigilant.

In September 2001, the CFIA, in partnership with the governments of Ontario and Quebec, the Canadian Cattlemen's Association, and the Canadian Pork Council, hosted a forum on FMD to identify the key issues and solutions for a collaborative emergency management plan for all stakeholders.

The feeding of edible residual material (ERM) in Britain is believed to have been responsible for its FMD outbreak in 2001. The CFIA reviewed the ERM program, which provides for the feeding of commercial waste foods to swine and poultry, and as a result the CFIA no longer issues permits that allow the feeding of ERM that contains meat. Among many initiatives directed at enhancing emergency preparedness, the CFIA is developing an emergency management data base to address foreign animal disease outbreak scenarios.

Surveillance for transmissible spongiform encephalopathies (TSEs), such as scrapie and BSE, remains a CFIA priority. In 2001, the CFIA modified the scrapie program to require diagnostic sampling for any animal over 12 months of age that dies on premises where scrapie has been diagnosed. With respect to BSE testing, even though Canada is free of BSE, the CFIA is broadening the sample of target populations, such as downer animals at slaughter and dead stock, to meet changing international standards.

The CFIA is concerned about the transportation of non-ambulatory livestock.[12] The CFIA is working with stakeholders to achieve consensus on the handling and transport of these animals and on a definition of "fitness for transport." As a first step in this process, the CFIA completed a survey of non-ambulatory animals arriving at 19 slaughter plants and three livestock auction markets in 2001. Of the 7382 animals included in the survey (90% of which were dairy cattle), 37% were condemned. This high condemnation rate is a concern to the Agency.

[11] *Details on disease-free status can be obtained on the OIE web site:* **www.oie.int/eng/info/en_statut.htm**

[12] *Those animals unable to stand without assistance or to move without being dragged or carried.*

The CFIA has brought this matter to the attention of industry. The Agency has also initiated a non-ambulatory survey focusing on swine.

Control animal diseases that are transmissible to humans.

Sector—There are a number of diseases that are transmissible from animals to humans. These zoonotic diseases may pose significant health risks.

CFIA Role—The CFIA protects human health through diagnostic testing and surveillance and control activities for zoonotic diseases. The CFIA assists in maintaining the well-being of Canadians by providing diagnostic expertise and controlling and eradicating diseases in animals that are in contact with humans. Anthrax, tuberculosis, brucellosis, West Nile virus, and rabies are known zoonotic diseases. Animals harboring *E. coli* and *Salmonella* do not present clinical signs, but when transmitted to humans, these organisms can have a significant effect on health.

For some diseases that occur infrequently, such as anthrax, the CFIA's control activities are activated by a disease report. For other diseases, such as tuberculosis, ongoing surveillance is in place as this disease nears eradication in Canadian cattle and farmed bison. As part of this eradication effort, the CFIA identified a tuberculosis disease reservoir in the wild animal populations of Riding Mountain National Park. The CFIA is amending its disease control policy accordingly. The CFIA has developed a plan to review and redesign its program for bovine tuberculosis and has set a goal to eradicate the disease in Canada.

Performance—Although Canada declared itself free from brucellosis in 1985, testing continued in 2001 in 75 006 cattle. Seven suspect animals were detected and investigated with negative results.

Although other jurisdictions, such as provincial governments, have the responsibility for controlling rabies in wildlife, the threat to humans and domestic livestock remains. In 2001 the CFIA tested 14 654 specimens for rabies. This is a significant increase from the number of specimens tested the previous year (8762) and is largely attributed to surveys undertaken by the provinces in Ontario (4790) and Quebec (221) following the incursion of the raccoon rabies strain from the U.S. into parts of those provinces and New Brunswick; 8% of the positive cases were found in domestic livestock, and domestic dogs, and domestic cats accounted for 4% of the confirmed cases. The decrease in the number of positive rabies cases from 770 in 2000 to 444 in 2001 relates to the lower numbers of reported cases in skunks in Manitoba and Saskatchewan (from 404 in 2000 to 124 in 2001).

Zoonotic diseases such as rabies were not reported in humans last year. Zoonotic diseases such as *Salmonella* and *E. coli* were reported in humans.

Initiatives—The Agency is endeavoring to create closer ties with public health institutions to obtain information on occurrences in an effort to control animal diseases that are transmissible to humans.

Meet other governments' animal health requirements, and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.

Sector—Canadian exports of healthy animals and top quality animal products and by-products support a healthy economy. Canada exported more than 15 million live farm animals and poultry to countries around the world.

CFIA Role—The CFIA facilitates the export of desirable Canadian animals and animal genetics by negotiating protocols with prospective global trading partners. The CFIA issues export certificates attesting to the health of Canadian livestock that meet importing countries' requirements.

Performance—The CFIA negotiated new export protocols with seven countries and worked to improve access to existing markets by revising and updating export agreements. Canadian exporters benefit from the CFIA's expertise in certifying animals, animal products and by-products, and veterinary biologics as required by the importing countries. Export markets are enhanced by the quality of Canadian products and our ability to meet internationally accepted requirements.

In January 2001, the CFIA participated in a Canadian International Development Agency workshop designed to provide delegates from the People's Republic of China with information about World Trade Organization (WTO) member countries' responsibilities in respect of WTO sanitary and phytosanitary guidelines.

CFIA and Health Canada representatives participated in the Organisation of Economic Co-operation and Development (OECD) Task Force for the Safety of Novel Foods and Feeds. Activities this year included preparations for delivery of the first outreach project in food and feed safety, which is planned for the Russian Federation and neighbouring countries during the fall of 2002. The Steering Committee, led by Canada, prepared a case study on bacillus thuringensis (Bt) corn and training materials for the assessment of food and feed safety.

In addition, Canada and the U.K. prepared the first draft of a new consensus document on the Safety Assessment of Animal Feeds, which was finalized in June 2002.

Strategy Focus:

Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations, and standards.

Sector—Effective feeds contribute to the production and maintenance of healthy livestock. Safe feeds contribute to the production of safe meat, milk and eggs.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Feeds Act* so that livestock feeds used in Canada are safe, effective, and appropriately labelled.

Performance—The CFIA regulates rendering plants and issues their operating permits. Rendering plants process 1.7 million tonnes of inedible animal materials and produce a number of products including high-quality protein meal[13] used to manufacture livestock feeds (90%) and pet foods (10%). Protein meal produced through rendering must be safe to prevent the spread of animal diseases such as BSE. Last year, Canada's 32 rendering facilities were found to be in compliance with the regulations. As well, all renderers had complied with regulations pertaining to manufacturing and labelling requirements.

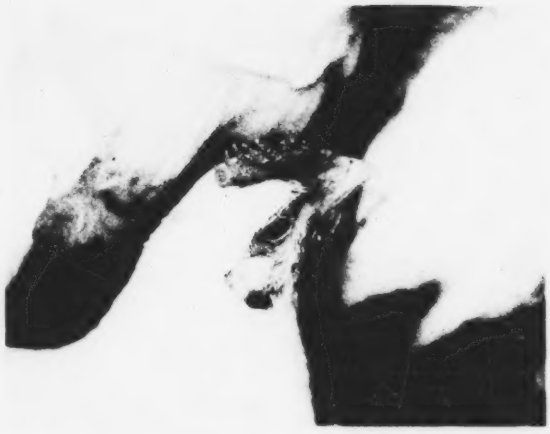
The *Feeds Act and Regulations* specify products requiring registration, and last year the CFIA received and processed 880 submissions from industry for feed registration or ingredient approval. Of these, 794 (90% of the submissions) met regulatory requirements and were approved. This is consistent with last years' results.

[13] *Protein meal is derived from animal by-products and is used as an ingredient in animal feed. In accordance with the* Health of Animals Regulations, *protein derived exclusively from porcine or equine animals and milk and blood proteins from all mammals, including ruminants, may be fed to all species including ruminants.*

Initiatives—In October 2001, the CFIA, in conjunction with the Animal Nutrition Association of Canada, hosted a workshop for 60 feed industry participants to review the CFIA policies and procedures applicable to the labelling and registration of feeds and the approval of feed ingredients. This was done to improve the overall efficiency of the submission evaluation process. The initiative was well received and is expected to improve the quality of submissions the CFIA receives for registration of new products.

With respect to medicated animal feeds, the CFIA is proceeding with the next steps in its proposal to license all Canadian manufacturers. The proposed regulations address global concerns about the use of medications in food-producing animals by establishing a minimum set of process control measures to be implemented in Canada including licence requirements for operators of medicated feed manufacturing establishments. CFIA officials are finalizing a comprehensive manual of procedures, which will serve as an interpretive guide to accompany the proposed regulations and should help to improve regulatory compliance in regard to feed and feed labelling. In the spring of 2001, the CFIA conducted pilot projects across Canada to support the manual of procedures and the proposed regulations. This exercise reviewed procedures with respect to mixer performance validation, scale verification and equipment calibration, validation of equipment clean-out, and inventory maintenance. Information was gathered in a variety of manufacturing systems, predominantly those used on farms. While most of the facilities inspected had in place some of the manufacturing control mechanisms required by the proposed regulations, few had them all. The number of samples collected confirmed the importance of making available a procedures manual and maintaining daily inventories in bulk systems.

In order to support the CFIA's detection, control and eradication activities, a 10-day intensive training course was offered in foreign animal disease (FAD) preparedness, sample collection, transportation of dangerous



goods, and the basics of FAD outbreak response. Over the past three years, more than 50 staff have received this training. Training was also given to CFIA responders in case of transportation incidents and also in field response procedures when suspecting certain diseases in live animals. In addition, considerable effort was placed on the development of training materials for recruits to FAD outbreak control centres in the areas of diagnosis, clinical exam, necropsy procedures, sample collection, biosafety procedures during farm visits, and cleaning and disinfection protocol. All of these initiatives were carried out in support of ensuring the preparedness of the CFIA in the case of a FAD outbreak.

Training has been given for the past five years in animal behaviour, humane handling facilities, and the Humane Transportation Enforcement policy, with a goal of training 100% of the target population during that time frame. So far more than 880 staff were trained across the country, with plans to continue training in the future on an as needed basis.

Foot-and-Mouth Disease

The introduction of a foreign animal disease (FAD) into a country can be a national disaster. Take, for example, the outbreak of foot-and-mouth disease (FMD) in the U.K. in 2001, where the effects of the disease were both profound and far-reaching. FMD spread quickly across the country infecting many species of animals. Export embargoes were immediately enforced, costing farmers billions of dollars in lost revenue. Tourism declined. And fields that were once home to hundreds of animals stood empty.

With thousands of animals affected, U.K. authorities were overwhelmed. "All veterinarians realize that if any country ends up with a foreign animal disease, we have to help each other," says Mary Rathlou, inspection manager for Ontario, Central Region. "We're not islands."

That's the philosophy behind the International Animal Health Emergency Reserve, an agreement designed to combat devastating FADs. Member countries of the Reserve include Canada, the U.S., the U.K., New Zealand, and Australia. All have agreed to send veterinarians and other health emergency professionals to assist in the event of an outbreak.

When FMD hit Britain, "it was a nightmare come true," says Mary, who was one of 60 CFIA employees– along with six provincial veterinarians to complete a three-week tour of duty overseas.

"I was really keen to go over because if Canada experienced an outbreak, I would be assisting in bringing the disease under control," says Mary. "I wanted to see for myself what it would be like to go through that."

Mary, who was posted in North Yorkshire, worked in surveillance–visiting farms near outbreak areas on a regular basis and educating farmers on proper methods to keep the disease out.

"Professionally, it's one of the most interesting things I've ever done," she says. "I learned so much."

Mary's report–along with reports from others who helped eradicate the disease–will contribute to a new formalized agreement between the members of the Reserve. "This agreement is very important to Canada and to the other member countries," says Dorothy Geale, a CFIA senior

staff veterinarian and former chair of the Quadrilateral Emergency Management Working Group, which redrafted the *International Animal Health Emergency Management Reserve Agreement.*

"It's a win-win situation," she says. "The infected country gets qualified professionals to help them combat the disease, and our staff gain invaluable experience."

So if Canada is ever faced with an FAD, it can draw on resources from other countries to help. "With the experience gained in the U.K. and the expertise available through the Reserve, we are now in a much better position to handle outbreaks," says Dorothy.

It is anticipated that the agreement will be ratified in May 2003. Until then, the CFIA will continue to prevent diseases from coming into Canada with increased import controls, airport inspection, and public awareness. It will also be prepared. The CFIA has emergency response plans for FAD including policy documents and a manual of procedures. Regular simulation exercises ensure familiarity with procedures. And Dorothy has been invited as an evaluator to Australia's government-wide simulation exercise in September, a reflection of her previous active role in the Tripartite Exercise in November 2000 and anticipatory to another North American exercise in 2004.

When it comes to animal diseases, Dorothy says we can never be too prepared. "We should always maintain our vigilance".

Plant Protection

2.4 Plant Protection

Protection of the plant resource base and regulation of inputs.

Canada's plant resource base is crucial to our economic well-being. The forestry sector and the agriculture and agri-food sector are among Canada's top five industries. In 2001, the forestry industry alone accounted for shipments valued at $78.6 billion, whereas the agriculture and agri-food sector—consisting of grain and oilseeds, fertilizer, and seed—contributed $8.3 billion, approximately $5.8 billion, and $1 billion, respectively. Millions of Canadians depend upon these industries for their livelihoods. It was estimated[14] that the forestry industry provided employment, both directly and indirectly, to more than 823 000 Canadians, while nearly twice that number are employed in the agriculture and agri-food sector.

Plant Health Programs

- **Plant Protection**
- **Seed**
- **Fertilizer**

CFIA Role—Through its import permit requirements for regulated products, inspections at international border points, and surveillance activities, the CFIA guards against the entry and spread of pests from foreign countries. As well, CFIA staff work within Canada to control or eradicate pests. These include some viruses, fungi, bacteria, mycoplasmas, nematodes, insects, and plants. Some of these control and eradication efforts are carried out in co-operation with provincial and municipal governments and industry partners.

The Agency also conducts inspections to verify compliance with safety and product standards for seed and fertilizer, two key inputs for plant production.

Some of the activities under the CFIA's plant-related responsibility are carried out by certified industry staff or accredited third parties. In these instances, the CFIA develops the processes, certifies those who will carry out the activities, and audits delivery of the services. Such is the case with the Canadian Seed Institute, which has 46 accredited private laboratories for testing seed. As well, some 225 Canadian wood packaging facilities are certified under the Canadian Wood Packaging Certification Program to produce wood packaging materials to meet European Union (EU) import requirements.

The CFIA helps to protect Canada's plant resource base by carrying out three distinct, yet related, programs: namely, plant protection, seed, and fertilizer. These programs focus on the following strategic activities:

- Control the entry and domestic spread of regulated plant pests.
- Meet other governments' import requirements, and contribute to the development of jointly agreed upon work plans, certification methods and procedures.
- Maintain effective plant input programs that are consistent with emerging international trends and new technologies with high standards for safety, product, and process.

With respect to the *Plant Protection Act* and the *Fertilizer Act* and *Seeds Act*, the CFIA conducted 57 investigations that led to 10 prosecutions with fines assessed by the courts that totalled $21,000. Convictions dealt with importation of rootstock with soil, selling unregistered seed, and making false statements on import declarations forms.

[14] *Year 2000 Source: Statistics Canada*

Key Partners—The CFIA works with others to achieve the protection of the plant resource base. Its key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works with other federal departments and agencies to enhance the knowledge required for policy and standard setting, regulation and program development; regulatory market access agreements, scientific risk assessments; surveillance and intelligence gathering, inspection, and scientific risk mitigation.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works particularly closely with the ministries of agriculture, the environment and forestry. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA consults with a range of stakeholders, including industry and others, regarding our regulatory policies, programs and activities. We seek co-operation in research and expert advice on inspection and certification systems. These partners include: commodity associations, scientific institutes, brokers, importer and exporter associations, environmental organizations, scientists and specialists in universities, and research organizations; and others.

Trading partners and international organizations: The CFIA works with a number of Canada's trading partners, as well as international organizations, in an effort to maximize the effectiveness of Canada's regulations within the international regulatory system. The CFIA also promotes Canadian positions on standards and regulations in the international arena. Key partners include: U.S. Department of Agriculture – Animal and Plant Health Inspection Service, Food and Agriculture Organization, International Plant Protection Convention, and its regional body, the North American Plant Protection Organization, the Organisation for Economic Co-operation and Development, International Seed Testing Association, International Union for the Protection of New Varieties of Plants, the Asia Pacific Economic Cooperation, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Challenges and Risks—The threat of introduction of invasive species into Canada is increasing due to growing volumes of trade from high-risk countries and an increasing rate of pest findings worldwide. The CFIA is challenged to modernize its programs due to the combination of the volume and diversity of imported products, the rapidity of trans-global movements of products, and the findings of pests in new 'pathways', such as wood packing materials. There is an increasing need for government and industry to work co-operatively to address these issues. Program redesign linking policies and programs focusing on risk pathway analysis, effective smuggling interdiction and the utilization of advanced science and technology for rapid identification/detection methodologies is a high priority in response to this challenge.

Maintenance of consumer and market confidence in Canada's pest status and certification system is critical to meeting foreign regulatory requirements. Products for export must meet increasingly stringent requirements of foreign governments demonstrated through science and certification systems and declaration of identity. The increasing export requirements demand that the Agency continually address certification systems and roles of its provincial and industry partners. Quality programs, which contribute to confidence domestically and internationally, are growing in importance.

The use of new technology and the advancement of the production of agricultural inputs challenge existing programs. Program design must evolve to take these changes into consideration and must be done in an international context. The administration of the various permit, registration and certification systems must remain responsive. This includes registration of fertilizers/supplements, seed establishments and varieties of seed; inspection and certification of plants and plant products for export, inspection of imported regulated plants and plant products, approval of plants with novel traits, and granting of Plant Breeders' Rights.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

Total Expenditures (million)	**$84.0**
Respendable User-Fee Revenues (million)	**$8.4**
Human Resources (FTE) **	**835**

***FTEs = Full Time Equivalents**

* *FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.*

Accomplishments

Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests.

Sector—Canada's plant and plant products (grain, fruit and vegetable, and plants) sector is a $44 billion industry. Many Canadians derive their livelihood from activities in this sector. The introduction or spread of any plant pest could have a devastating impact on Canadians and the economy as a whole.

CFIA Role—Under the authority of the *Plant Protection Act*, the Agency regulates the importation of certain species of plants and plant products to help control the entry and spread of pests that could damage Canada's biodiversity, domestic resource base, or ability to export plants and plant products.

Performance—In 2001–02, CFIA staff issued 6187 import permits for regulated plants and plant products and conducted 35 247 import inspections to confirm compliance with federal acts and regulations. Our inspectors carried out 3107 inspections on import shipments. These included the disposition of 2174 non-compliant shipments and 933 supervised treatments.

The issuance of import permits sets out the import conditions that allow the CFIA to target the level of pest risk associated with imported commodities prior to being presented for entry into Canada. Inspection of imported commodities identifies non-compliances so as to prevent contaminated shipments (i.e. plants for propagation contaminated with soil-borne pests) from introducing new pests into crop and forest production areas of Canada. The establishment of new pests in Canada can directly impact the basis for certification associated with the 67 742 phytosanitary certificates the CFIA issued for export shipments.

Last year, surveys were conducted across Canada for 20 organisms (insects, fungi, viruses, and nematodes). Such surveys are intended to detect exotic pest introductions, to delimit the infestation boundaries of regulated pests in certain parts of Canada, and to support eradication programs. Survey information is used to validate Canada's import requirements and to support the CFIA's export certification of plants and plant products. The total number of organisms surveyed increased slightly from previous years because of the discovery of new incursions and the introductions of plant pests.[15] The largest efforts focussed on the potato wart, chrysanthemum white rust, Japanese beetle, plum pox

[15] *Additional information on plant pest surveys can be found on the CFIA Web site at* ***www.inspection.gc.ca/english/ppc/science/pps/situe.shtml***

Total Expenditures (million)	**$84.0**
Respendable User-Fee Revenues (million)	**$8.4**
Human Resources (FTE)	**835**

***FTEs = Full Time Equivalents**

** FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 846 for the entire Agency.*

Accomplishments

Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests.

Sector—Canada's plant and plant products (grain, fruit and vegetable, and plants) sector is a $44 billion industry. Many Canadians derive their livelihood from activities in this sector. The introduction or spread of any plant pest could have a devastating impact on Canadians and the economy as a whole.

CFIA Role—Under the authority of the *Plant Protection Act*, the Agency regulates the importation of certain species of plants and plant products to help control the entry and spread of pests that could damage Canada's biodiversity, domestic resource base, or ability to export plants and plant products.

Performance—In 2001–02, CFIA staff issued 6187 import permits for regulated plants and plant products and conducted 35 247 import inspections to confirm compliance with federal acts and regulations. Our inspectors carried out 3107 inspections on import shipments. These included the disposition of 217 non-compliant shipments and 933 supervised treatments.

The issuance of import permits sets out the import conditions that allow the CFIA to target the level of pest risk associated with imported commodities prior to being presented for entry into Canada. Inspection of imported commodities identifies non-compliances so as to prevent contaminated shipments (i.e. plants for propagation contaminated with soil-borne pests) from introducing new pests into crop and forest production areas of Canada. The establishment of new pests in Canada can directly impact the basis for certification associated with the 67 742 phytosanitary certificates the CFIA issued for export shipments.

Last year, surveys were conducted across Canada for 20 organisms (insects, fungi, viruses, and nematodes). Such surveys are intended to detect exotic pest introductions, to delimit the infestation boundaries of regulated pests in certain parts of Canada, and to support eradication programs. Survey information is used to validate Canada's import requirements and to support the CFIA's export certification of plants and plant products. The total number of organisms surveyed increased slightly from previous years because of the discovery of new incursions and the introductions of plant pests.[15] The largest efforts focussed on the potato wart, chrysanthemum white rust, Japanese beetle, plum pox

[15] *Additional information on plant pest surveys can be found on the CFIA Web site at* ***www.inspection.gc.ca/english/ppc/science/pps/situe.shtml***

virus (PPV), brown spruce longhorn beetle (BSLB), and the Asian long-horned beetle.

PPV is a serious disease of stone fruit trees including peach, nectarine, plum, and apricot. After PPV was confirmed to be present in Ontario in June 2000 near Niagara-on-the-Lake and later confirmed in one case in Nova Scotia, the CFIA led an eradication program that included the removal of diseased trees and the establishment of quarantine zones.

In 2001, the CFIA worked with provincial governments to conduct a more extensive survey, collecting and testing 153 000 samples from the stone-fruit-growing areas of Nova Scotia, Quebec, Ontario, and British Columbia. PPV was not detected in areas other than within the established Ontario quarantine areas, with one exception—an area near the quarantine zone boundary. As such, a new quarantine zone was established. Eradication and survey efforts are continuing in 2002 in order to control or eliminate this disease.

In spring 2000, the Canadian Forest Service identified BSLB as a cause of mortality in black, red, white, and Norway spruce species in Point Pleasant Park in the Halifax Regional Municipality. This was the first known occurrence of this invasive forest pest in North America. In response to this threat, the CFIA led an extensive survey and eradication program beginning in 2000. The following year, an additional 106 infested trees were removed from within the park, and 588 trees were removed from outside of the park, bringing the total number of trees removed to 4196. Although the number of infested trees found up to March 2002 has diminished, the CFIA continues to closely monitor this eradication program. The reduction in the number of infested trees found would suggest that the CFIA and its partners are reducing the overall populations of BSLB within the quarantine area and progress is being made towards the goal of eradication of this invasive, introduced forest pest.

The confirmation of potato wart, a soil-borne fungal disease, in a P.E.I. potato field in October 2000, initially caused the U.S. to impose an import ban on all P.E.I. potatoes. Because of the extensive survey done by the CFIA to show that this disease was confirmed in only one field of one farm, and the imposition of quarantine measures on that farm, the U.S. lifted the ban. A three-year agreement was reached in 2001 to permit the continued shipment of P.E.I. potatoes to the U.S. and to other provinces under specified conditions.

The CFIA regulates the environmental release of plants with novel traits[16] (PNTs). PNTs can be produced through biotechnology and by applying such techniques as conventional breeding, mutagenesis, and recombinant DNA technologies.

Confined research field trials give developers the opportunity to conduct research on PNTs and to understand the plant's interactions in the environment. When the Agency authorizes confined field trials of PNTs, the trials are conducted under specific terms and conditions that mitigate the potential environmental impact of the PNTs and minimize gene flow from the trial. Field trials are managed in such a way as to help prevent the introduction of the novel trait(s) into the food and feed systems. To ensure that developers adhere to the terms and conditions of the release, CFIA staff inspect all current-year field trials and fields under post-harvest land-use restrictions. Occasionally, developers may not comply fully with the terms and conditions of the field trial, and when this occurs, the Agency works closely with the developer to bring the field trial into compliance. Compliance problems that were identified in field trials have been corrected and did not pose any environmental or safety concerns. No PNTs are released from trials unless they are in full compliance. (See Plant Biosafety Office (PBO) 2001 Inspection Activities chart below.)

Specific work instructions (SWIs) have been drafted to describe new inspection activities required by the CFIA. These SWIs describe the inspection protocols for the disposal, storage, and records to be kept by managers of confined field trials. The CFIA has also enhanced the inspection of field trials under post-harvest restrictions. The inspection activities described in the SWIs are being conducted during the 2002 growing season.

[16] *PNTs are plant varieties/genotypes that are not considered substantially equivalent in terms of their specific use and safety, both for environment and for human health to plants of the same species in Canada, having regard to weediness potential, gene flow, plant pest potential, impact on non-target organisms, and impact on biodiversity.*

PBO 2001 Inspection Activities

	2000 Fall Seeded Trials	2001 Post-Harvest Trials	2001 Current-Year Trials
Number of Trials Conducted	20	1186	283
Number of Trials Inspected	18	263	272
Percentage of Trials Inspected	90	22	96
Number of Trials with Compliance Problems	2	22	30
% of Trials Inspected with Compliance Problems	12	8.4	11

Initiatives—The Agency has undertaken several research projects that will contribute to the knowledge base on which regulatory policy is developed. These projects serve to supplement the information that companies provide in their applications for unconfined environmental release of PNTs. Research has been contracted out to university researchers, private companies, and government researchers. The results of this work can be viewed at: **www.inspection.gc.ca/english/plaveg/pbo/pbobbve.shtml**

Meet other governments' import requirements and contribute to the development of jointly agreed upon work plans and certification methods and procedures.

Sector—Canada exports $23.6 billion of plant products to more than 155 countries.

CFIA Role—The CFIA certifies that Canada's seed, plant, and forestry products meet other countries' import requirements, which include the condition that these products are free from quarantine pests of concern. This helps to facilitate international trade and to maintain the excellent international reputation of Canadian plants and plant products.

Performance—In 2001, CFIA inspectors issued 67 742 phytosanitary certificates. This number is up from the 54 389 certificates issued in 2000. The CFIA was notified 60 times that Canadian products did not meet the import requirements of a country. This number is down from approximately 100 notifications received in 2000. In most cases, the shipments were released, often through an intervention made by the CFIA. In 10 cases, the shipments were returned to Canada. In two cases, the plants in the shipment were incinerated. This low incidence of non-compliance with foreign-country requirements indicates that CFIA continues to uphold its high standard of phytosanitary certification.

PBO 2001 Inspection Activities

	2000 Fall Seeded Trials	2001 Post-Harvest Trials	2001 Current-Year Trials
Number of Trials Conducted	20	1186	283
Number of Trials Inspected	18	263	272
Percentage of Trials Inspected	90	22	96
Number of Trials with Compliance Problems	2	22	30
% of Trials Inspected with Compliance Problems	12	8.4	11

Initiatives—The Agency has undertaken several research projects that will contribute to the knowledge base on which regulatory policy is developed. These projects serve to supplement the information that companies provide in their applications for unconfined environmental release of PNTs. Research has been contracted out to university researchers, private companies, and government researchers. The results of this work can be viewed at: **www.inspection.gc.ca/english/plaveg/pbo/pbobbve.shtml**

Meet other governments' import requirements and contribute to the development of jointly agreed upon work plans and certification methods and procedures.

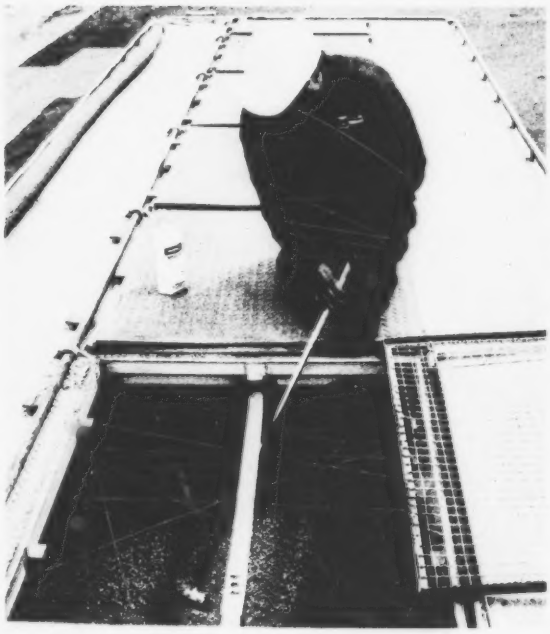
Sector—Canada exports $23.6 billion of plant products to more than 155 countries.

CFIA Role—The CFIA certifies that Canada's seed, plant, and forestry products meet other countries' import requirements, which include the condition that these products are free from quarantine pests of concern. This helps to facilitate international trade and to maintain the excellent international reputation of Canadian plants and plant products.

Performance—In 2001, CFIA inspectors issued 67 742 phytosanitary certificates. This number is up from the 54 389 certificates issued in 2000. The CFIA was notified 60 times that Canadian products did not meet the import requirements of a country. This number is down from approximately 100 notifications received in 2000. In most cases, the shipments were released, often through an intervention made by the CFIA. In 10 cases, the shipments were returned to Canada. In two cases, the plants in the shipment were incinerated. This low incidence of non-compliance with foreign-country requirements indicates that CFIA continues to uphold its high standard of phytosanitary certification.

Initiatives—The CFIA continues to represent North America (Canada, the U.S., and Mexico) in an influential international standard-setting committee established by the International Plant Protection Convention (IPPC). Last year, the IPPC, which has a membership of 117 countries, adopted four new international standards and amended one. Notable among these standards are the IPPC Guidelines for Regulating Wood Packaging Material in International Trade, which the CFIA initiated.

CFIA representatives also contributed to the North American Plant Protection Organization (NAPPO), by continuing to play a key role in the development of new or revised standards.



Seeds

Maintain effective plant input programs consistent with emerging international trends and new technologies with high standards for safety, product, and process.

Sector —Plant inputs such as seeds are crucial to Canadian growers.

CFIA Role—Together, the CFIA and the seed industry are responsible for seed quality in Canada. Under the *Seeds Act*, the CFIA regulates seed and registers seed varieties and seed establishments. CFIA staff inspect imported seed and conduct marketplace inspections and surveillance activities to determine that seed presented for sale in Canada meets established standards. As well, the CFIA certifies that pedigreed seed exports meet importing countries' standards. Seed conditioning, sampling, testing for purity and germination, grading, and labelling are performed by industry under the watchful eye of the CFIA and the Canadian Seed Institute (CSI). The CFIA audits the CSI's activities as a conformity verification body. An audit conducted in winter 2001 showed that the CSI quality standards conform to those of the Agency and highlighted areas for improvement in reporting and communication. Corrective actions are under way. The Agency, together with the CSI, oversees an active seed laboratory accreditation program for 46 private labs and about 100 analysts who provide seed testing services. The Agency's own seed laboratories provide the CSI with technical audit and proficiency testing services for the accreditation of private seed testing labs.

Performance—The CFIA operates two seed laboratories that provide vital scientific advice and analytical testing for seed germination, viability, mechanical purity, varietal purity, seed-borne diseases, and for the seeds of weeds of quarantine pest status. These labs conducted 11 046 analytical tests on 10 642 samples submitted for analysis, primarily for mechanical and varietal purity, germination, and disease. This service is provided to the Agency's seed inspection and enforcement program and for the issuance of International Seed Lot Certificates for seed industry exports. These labs also conducted 2243 import conformity seed assessments to assess conformity with Canadian entry requirements and prepared 97 exams for assessment of industry graders. This is a new approach—the goal of which is to reduce the incidence of import shipments not meeting standards.

The Agency's Variety Registration Office (VRO) registers most agricultural crops in Canada. The VRO maintains a Web site that provides the seed industry, and the agri-food sector in general, with the most up-to-date information on the registration status of plant varieties. During the past year, the VRO registered 156 varieties, including the contract registration of two varieties of canola (*Brassica juncea*). This is a new crop developed in Canada, and these varieties are the first of their kind in the world.

CFIA inspectors conducted marketplace inspections targeting establishments with poor compliance records and establishments that had been the subject of complaints. In 2001, analytical results indicated that 92% of pedigreed seed and 81% of non-pedigreed seed met prescribed standards—rates of compliance consistent with those of previous years. Inspection staff responded to 438 complaints, which led to issuance of 269 educational and warning letters, 124 detentions, 6 refusals of entry, and 7 cases moving to the prosecution stage. Notable prosecution actions included successful prosecution of a repeat offender who was levied a $16,000 fine and a two-year probation for selling unregistered varieties in contravention of the *Seeds Act* and *Regulations*. This significant result establishes a precedent for *Seeds Act* violations and provides a noticeable deterrent that should result in increased compliance with seed regulatory requirements.

Concerns regarding potential importation of an unapproved genetic product (StarLink™) in seed corn prompted the CFIA to issue an advisory to industry stating that seed of field corn imported from the U.S. must be accompanied by documentation that shows the seed has tested negative for the trait. A seed sampling plan to monitor the accuracy of the documentation was also put into place. All samples tested negative for presence of the StarLink™ trait. However, an adventitious mixture of StarLink™ in non-genetically modified corn produced in Canada, as well as in seed in storage, was reported in 2001. CFIA staff responded promptly to ensure both the appropriate disposal of the seed and the imposition of post-harvest restrictions.

Initiatives—The Canadian Seed Growers Association (CSGA) is responsible for developing genetic purity standards, regulating pedigreed seed crop production, and certifying the varietal purity of pedigreed seed crops. CFIA staff inspect crops to verify varietal purity and the growing conditions of pedigreed seed. Inspection reports completed by CFIA staff are submitted to the CSGA which, in turn, issues crop certificates indicating compliance with varietal standards. Last year, pedigreed seed was grown in 25 413 fields by 4262 growers. Agency inspectors and CFIA-accredited private crop inspectors conducted these crop inspections, which covered some 532 872 hectares, and found that, as in previous years,

Applications from Plant Breeders for Rights Protection[17]

	Applications for Rights Protection	Approved	Renewals	Agency Revenues for Service
Calendar 2000	405	193	485	$627,500
Calendar 2001	450	202	566	$598,400

[17] *Applications for rights protection are not approved for grant of rights until the examination requirements are met. Depending on the plant species, the CFIA's approval process can take several years. Therefore, applications filed in a calendar year would not be approved in the same year. The renewals column refers to varieties previously approved for grant of rights that have been renewed during the calendar year.*

The Agency's Variety Registration Office (VRO) registers most agricultural crops in Canada. The VRO maintains a Web site that provides the seed industry, and the agri-food sector in general, with the most up-to-date information on the registration status of plant varieties. During the past year, the VRO registered 156 varieties, including the contract registration of two varieties of canola (*Brassica juncea*). This is a new crop developed in Canada, and these varieties are the first of their kind in the world.

CFIA inspectors conducted marketplace inspections targeting establishments with poor compliance records and establishments that had been the subject of complaints. In 2001, analytical results indicated that 92% of pedigreed seed and 81% of non-pedigreed seed met prescribed standards—rates of compliance consistent with those of previous years. Inspection staff responded to 438 complaints, which led to issuance of 269 educational and warning letters, 124 detentions, 6 refusals of entry, and 7 cases moving to the prosecution stage. Notable prosecution actions included successful prosecution of a repeat offender who was levied a $16,000 fine and a two-year probation for selling unregistered varieties in contravention of the *Seeds Act* and *Regulations*. This significant result establishes a precedent for *Seeds Act* violations and provides a noticeable deterrent that should result in increased compliance with seed regulatory requirements.

Concerns regarding potential importation of an unapproved genetic product (StarLink™) in seed corn prompted the CFIA to issue an advisory to industry stating that seed of field corn imported from the U.S. must be accompanied by documentation that shows the seed has tested negative for the trait. A seed sampling plan to monitor the accuracy of the documentation was also put into place. All samples tested negative for presence of the StarLink™ trait. However, an adventitious mixture of StarLink™ in non-genetically modified corn produced in Canada, as well as in seed in storage, was reported in 2001. CFIA staff responded promptly to ensure both the appropriate disposal of the seed and the imposition of post-harvest restrictions.

Initiatives—The Canadian Seed Growers Association (CSGA) is responsible for developing genetic purity standards, regulating pedigreed seed crop production, and certifying the varietal purity of pedigreed seed crops. CFIA staff inspect crops to verify varietal purity and the growing conditions of pedigreed seed. Inspection reports completed by CFIA staff are submitted to the CSGA which, in turn, issues crop certificates indicating compliance with varietal standards. Last year, pedigreed seed was grown in 25 413 fields by 4262 growers. Agency inspectors and CFIA-accredited private crop inspectors conducted these crop inspections, which covered some 532 872 hectares, and found that, as in previous years,

Applications from Plant Breeders for Rights Protection[17]

	Applications for Rights Protection	Approved	Renewals	Agency Revenues for Service
Calendar 2000	405	193	485	$627,500
Calendar 2001	450	202	566	$598,400

[17] *Applications for rights protection are not approved for grant of rights until the examination requirements are met. Depending on the plant species, the CFIA's approval process can take several years. Therefore, applications filed in a calendar year would not be approved in the same year. The renewals column refers to varieties previously approved for grant of rights that have been renewed during the calendar year.*

Level of Sampling and Industry Compliance under the CFQAP

	1997	1998	1999	2000	2001
Samples	3581	3483	3273	2887	2804*
Industry Compliance	84.60%	82.95%	84.38%	84.5%	80.0%

** The drop in samples is partly attributable to the variable number of voluntary participants in the CFQAP.*

just over 1% of the inspected acreage failed to meet CSGA standards and therefore were not eligible for crop certification as requested.

Under the authority of the *Plant Breeders' Rights Act*, the CFIA protects the work of plant breeders. After developing a new variety, a plant breeder applies to the CFIA for rights to control multiplication and sale of the variety's reproductive material. To be granted that right, the applicant must demonstrate to the CFIA that the variety is new, distinct, uniform, and stable. The table on the preceding page outlines results with respect to applications received in 2000–01.

Fertilizer

Sector—Canada's fertilizer industry generates products worth more than $5.8 billion. The range of products regulated is wide and includes, among other things, bulk-blended fertilizer for the production of agricultural crops, home and garden fertilizers, fertilizers that contain pesticides, supplements such as viable microbial products to improve plant growth or plant yield, recycled products such as composts and processed sewage, and synthetic chemical products such as plant growth regulators or soil wetting agents.

CFIA Role— Fertilizers imported into or sold in Canada are regulated through requirements for registration and/or product standards for safety, efficacy and labelling. The intent of regulating these products is to monitor them for safety relative to human health and the environment and to confirm their efficacy and that they are labelled for proper representation in the marketplace. Under the authority of the *Fertilizers Act*, the CFIA monitors regulated products to determine their adherence to standards and takes appropriate action when product standards are not met.

Performance—Last year, the CFIA oversaw sampling and testing under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP). This voluntary industry-government program involves fertilizer blenders taking samples of their production, sending those samples to accredited laboratories, and sharing their analytical results with the CFIA. The Agency compiles the resulting information and publishes blend plant ratings in the Canadian Fertilizer Quality Assurance Report. Most CFQAP samples, as identified in the table above, were found to be in compliance with Canadian regulations. In 2001, the rate of compliance dropped slightly from previous years to 80%. The CFQAP provides an effective monitoring program, while enabling the Agency to redirect resources toward audits of quality control, consideration of health and safety issues, and complaint investigation.

Level of Sampling and Industry Compliance under the CFQAP

	1997	1998	1999	2000	2001
Samples	3581	3483	3273	2887	2804*
Industry Compliance	84.60%	82.95%	84.38%	84.5%	80.0%

** The drop in samples is partly attributable to the variable number of voluntary participants in the CFQAP.*

just over 1% of the inspected acreage failed to meet CSGA standards and therefore were not eligible for crop certification as requested.

Under the authority of the *Plant Breeders' Rights Act*, the CFIA protects the work of plant breeders. After developing a new variety, a plant breeder applies to the CFIA for rights to control multiplication and sale of the variety's reproductive material. To be granted that right, the applicant must demonstrate to the CFIA that the variety is new, distinct, uniform, and stable. The table on the preceding page outlines results with respect to applications received in 2000–01.

Fertilizer

Sector—Canada's fertilizer industry generates products worth more than $5.8 billion. The range of products regulated is wide and includes, among other things, bulk-blended fertilizer for the production of agricultural crops, home and garden fertilizers, fertilizers that contain pesticides, supplements such as viable microbial products to improve plant growth or plant yield, recycled products such as composts and processed sewage, and synthetic chemical products such as plant growth regulators or soil wetting agents.

CFIA Role— Fertilizers imported into or sold in Canada are regulated through requirements for registration and/or product standards for safety, efficacy and labelling. The intent of regulating these products is to monitor them for safety relative to human health and the environment and to confirm their efficacy and that they are labelled for proper representation in the marketplace. Under the authority of the *Fertilizers Act*, the CFIA monitors regulated products to determine their adherence to standards and takes appropriate action when product standards are not met.

Performance—Last year, the CFIA oversaw sampling and testing under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP). This voluntary industry-government program involves fertilizer blenders taking samples of their production, sending those samples to accredited laboratories, and sharing their analytical results with the CFIA. The Agency compiles the resulting information and publishes blend plant ratings in the Canadian Fertilizer Quality Assurance Report. Most CFQAP samples, as identified in the table above, were found to be in compliance with Canadian regulations. In 2001, the rate of compliance dropped slightly from previous years to 80%. The CFQAP provides an effective monitoring program, while enabling the Agency to redirect resources toward audits of quality control, consideration of health and safety issues, and complaint investigation.

In addition to samples monitored under the CFQAP, the CFIA monitored the production of bulk-blend fertilizer, which is produced at approximately 1220 plants across Canada. In these plants, CFIA inspectors took 717 samples to verify their guarantees and found a compliance rate of 79.5%. Some of the samples were taken at facilities participating in the CFQAP. When analysis of a sample indicates that a product does not meet the standards, the inspector follows up with the plant that produced the blend. This follow-up may be in the form of an on-site visit or correspondence with the plant manager. The inspector often works with the blender to determine why the product was non-compliant. It is the blender's responsibility to correct the problem so that future blends meet the requirements of the *Fertilizers Act*. If a blender continues to produce blends that are out of compliance, the CFIA takes enforcement action.

CFIA inspectors also took 196 samples of legume inoculants (nitrogen-fixing bacteria) and pre-inoculated seed and found a 90.8% compliance rate. Sampling was targeted at those products posing a higher risk of not meeting quality standards and at products new to the marketplace.

Over the past year, CFIA inspectors took 116 samples of fertilizers to determine whether regulated products are in compliance with safety standards for heavy metals such as cadmium, arsenic, lead, and mercury. Products sampled include micro-nutrient fertilizers, phosphate fertilizers, processed sewage, and compost and liming materials. Non-compliant products were detained and, unless they could be brought into compliance, were disposed of by an appropriate method.

Initiatives—Only fertilizers or supplements that fall under the jurisdiction of the *Fertilizers Act* are tested for biological contaminants. Compost, sewage sludge, and other recycled waste products that are given away generally fall under provincial waste management legislation and are subject to different standards than the products regulated under the *Fertilizers Act*. The microbial contaminants for which the CFIA test are *Salmonella* and faecal coliform. Most of the products that are sampled for pathogens are processed sewage sludge or compost products. This is because of the potential for carry-over of microorganisms from waste materials such as sewage, manure, and food wastes.

The compliance rates for products sampled by the CFIA for pathogen testing are not representative of the overall compliance of the industry. Reasons for this are:

- When a product is tested and the analysis shows that the product is non-compliant, a follow-up sample is taken and is frequently also out of compliance.
- Once non-compliance is detected, follow-up sampling of related products, such as products that include the non-compliant product as an ingredient in the blend, may be undertaken.
- Sampling targets those products that have been non-compliant in past years.

For example, in the results shown in the following table, all three of the samples testing positive for faecal coliform were product from one company but were taken at different sites or times. Thus, the compliance rate reported by the CFIA is unlikely to represent the industry's overall compliance with the standards.

From April 2001 to March 2002, CFIA inspectors took 34 samples for *Salmonella* testing and 21 for faecal coliform testing. If *Salmonella* is detected in a sample, it is considered positive. Non-compliant products are usually detained, and unless they are brought into compliance through reprocessing, they are disposed of by an appropriate method. Imported products found to be non-compliant are returned to the manufacturer. The following table summarizes the results of the pathogen testing program.

To increase control and improve performance, over the past several years the number of samples taken under this program has increased, and the percentage of non-compliant samples has decreased. Testing for faecal coliform, in addition to the existing *Salmonella* testing, was first done in 2000.

Ongoing discussions with processors and with other regulatory jurisdictions are aimed at enhancing the effectiveness and efficiency of the regulatory regime and at addressing problems at source. In 2001, in response to a product repeatedly testing positive, the CFIA advised the company that unless the method used to produce the product was changed to ensure that it met standards, the product would be unacceptable for sale in Canada.

The CFIA continued programs to update the technical competence of staff. Major areas for training last year included Canadian Wood Packaging (CWP), Grain Elevator Inspection Program (GEIP), and Authorized Certification Official (ACO) Project.

Authorized Certification Official (ACO) Project: Working with a team of Program and Operations staff, the ACO project for Plant Health and Production Division was launched in 2001–02. By the end of the fiscal year, about 180 staff had taken the self-paced training and passed the evaluations to meet criteria recognizing these individuals as Authorized Certification Officials in accordance with the North American Plant Protection Organization Standard. Administrative work started in 2001–02 regarding this project includes the development and implementation of a Quality System Manual and tracking system.

Canadian Wood Packaging Certification Program: Initial training of 40 to 45 Operations and Program staff was held to introduce the new Plant Protection Program for certifying that Canadian-produced wood packaging material was free from quarantinable pests. Specific training included the Quality Systems Programs for wood packaging producers and treaters, and the inspection of wood products for target pests.

Grain Elevator Inspection Program: The fiscal year 2001–02 began with a continuation of the series of joint training workshops for inspection staff from the Canadian Grain Commission and the CFIA. A further 35 people were trained on how to conduct grain elevator inspection to ensure that regulated pests are not entering the export grain flow at the various grain handling elevators in Canada. These successful workshops were recommended to be held every three years to maintain the integrity of the inspection program managed co-operatively between the two agencies.

Testing for Faecal Coliform and Salmonella

Test	Number of Samples	Number of Positives (over tolerance)	% Non-compliant
Salmonella	34	5	15%
Faecal coliform	21	5	24%

To increase control and improve performance, over the past several years the number of samples taken under this program has increased, and the percentage of non-compliant samples has decreased. Testing for faecal coliform, in addition to the existing *Salmonella* testing, was first done in 2000.

Ongoing discussions with processors and with other regulatory jurisdictions are aimed at enhancing the effectiveness and efficiency of the regulatory regime and at addressing problems at source. In 2001, in response to a product repeatedly testing positive, the CFIA advised the company that unless the method used to produce the product was changed to ensure that it met standards, the product would be unacceptable for sale in Canada.

The CFIA continued programs to update the technical competence of staff. Major areas for training last year included Canadian Wood Packaging (CWP), Grain Elevator Inspection Program (GEIP), and Authorized Certification Official (ACO) Project.

Authorized Certification Official (ACO) Project: Working with a team of Program and Operations staff, the ACO project for Plant Health and Production Division was launched in 2001–02. By the end of the fiscal year, about 180 staff had taken the self-paced training and passed the evaluations to meet criteria recognizing these individuals as Authorized Certification Officials in accordance with the North American Plant Protection Organization Standard. Administrative work started in 2001–02 regarding this project includes the development and implementation of a Quality System Manual and tracking system.

Canadian Wood Packaging Certification Program: Initial training of 40 to 45 Operations and Program staff was held to introduce the new Plant Protection Program for certifying that Canadian-produced wood packaging material was free from quarantinable pests. Specific training included the Quality Systems Programs for wood packaging producers and treaters, and the inspection of wood products for target pests.

Grain Elevator Inspection Program: The fiscal year 2001–02 began with a continuation of the series of joint training workshops for inspection staff from the Canadian Grain Commission and the CFIA. A further 35 people were trained on how to conduct grain elevator inspection to ensure that regulated pests are not entering the export grain flow at the various grain handling elevators in Canada. These successful workshops were recommended to be held every three years to maintain the integrity of the inspection program managed co-operatively between the two agencies.

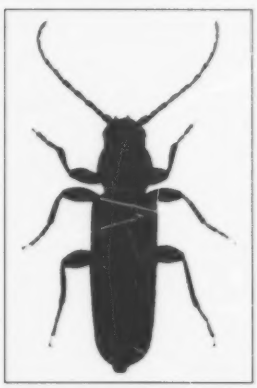
Test	Number of Samples	Number of Positives (over tolerance)	% Non-compliant
Salmonella	34	5	15%
Faecal coliform	21	5	24%

Update: Plum Pox Virus and Brown Spruce Longhorn Beetle

Two years ago, Canadian trees came under attack by foes never before seen in this country: plum pox virus (PPV) and the brown spruce longhorn beetle (BSLB). Today, work to eradicate them continues with extensive surveying and tree removal.

CFIA surveyors are hard at work in the Niagara Region, where PPV has attacked a variety of fruit trees, including peach, nectarine, and plum. First discovered in May 2000, the disease has the potential to drastically reduce fruit yields, costing farmers millions of dollars in lost revenue. However, since the CFIA discovered the disease in its early stages and promptly removed trees with high levels of infection, the potential damage has been dramatically reduced. Blake Ferguson, a Plant Protection Specialist for Ontario, is providing direction to the PPV survey and eradication team in Ontario. Over 100 people—including 40 CFIA employees—are currently scouring the area for signs of the infection. "Plum pox is not only found in the Niagara Region, but also in some areas of Ontario and Nova Scotia," says Blake. "But today, all locations of the infection in Canada are known."

Once trees infected with PPV are identified, they must be removed. "With plum pox, the only way to treat a tree is to remove the tree," says Blake. However, the infection is so widespread that removal of all of the affected trees would ravage the fruit industry. "We're only removing the trees with high levels of infection," says Blake. "We're approaching it the best way we can without devastating the industry."



This year, Blake, the Program team in headquarters, and the Operations teams in Nova Scotia, Quebec, Ontario and B.C. will be conducting surveys across Canada to ensure the disease hasn't spread. In all, roughly 200 000 samples will be collected and analyzed. "There'll be a lot of folks surveying in the field and a lot in the laboratory," says Blake. "And after we get the results, we can begin plotting the strategy for next year."

CFIA surveyors are also busy in the Atlantic region. The BSLB was first discovered in Point Pleasant Park, Halifax in the summer of 2000. Scott Bishop, inspector supervisor for the project, is currently overseeing the third survey season for the beetle. "We have 48 surveyors in the field searching for signs of BSLB," says Scott. "There are also 12 inspectors actively working on the removal of infested trees and enforcing the Ministerial order." The team has surveyed a total of 675 square kilometres, including sea ports and lumber mills throughout the province. Trees infested with the beetle are removed and burned. "There are no known natural or chemical controls," explains Scott. "Tree removal is the only way." As of March 31, 2002, there have been 4196 trees removed.

Looking ahead to the upcoming year, Scott will be working closely with Canadian Forestry Services and the Nova Scotia and New Brunswick Departments of Natural Resources to continue surveying and removing trees. An aerial survey will help researchers learn the extent of the outbreak. They will also begin a program to identify the BSLB at the larval stage. "It's a daunting job," says Scott. "But that's what I love most about my job—it's a challenge."

Human Resources Management

2.5 Human Resources Management

In 2001–02, the Agency made progress in modernizing its human resource management capacity from coast-to-coast. The Agency's HR Strategy 2000–03 provides the framework for the following annual report on human resource management.

Maintain a Qualified Workforce—With the role of the CFIA steadily increasing in importance on both national and international fronts, it is of utmost importance that the Agency ensure it has adequate numbers of qualified employees to support the business priorities. On March 31, 2002, the population of the CFIA was 5467 employees, representing an increase of 12.3% over March 31, 2001. Once again a significant percentage of the growth was in the Agency's scientific and professional and technical community[18] with the greatest population increase in the research scientist group (SE) at 19.2%. The focussed growth can be attributed, in part, to crises such as the outbreak of foot-and-mouth disease in Europe in 2001 and the September 11, 2001, tragedy in the U.S. which have generated a need for increased scientific and technical capacity. In addition, this concentrated growth also supports the federal government direction outlined within the Framework for Science and Technology Advice upon which the CFIA's Science and Technology Action Plan is based.

To maintain a qualified workforce, employees must receive appropriate training and development opportunities to carry out their current responsibilities and to prepare for future career aspirations. In 2001–02 the Agency spent $3.4 million dollars on the direct costs for all types of training with particular focus on scientific and technical training.[19] However, most of the scientific and technical training is given by Agency staff and their salary dollars and time spent on the development and delivery of training programs and in their on-the-job training responsibilities are not currently captured in this amount.

More than 90 national training initiatives were provided involving teams of Programs and Operations staff as subject matter experts in the design, development, and delivery of the training materials and programs. These initiatives were focussed on the development and updating of National Training Standards, training and certification programs, and on the delivery of critical training in support of new or modified programs and Agency priorities. As a result of these training initiatives, staff are well prepared to work with industry in the implementation of new or modified food inspection programs, enforce regulatory requirements, and better understand the science behind effective pest and disease control strategies and food safety issues.

A key component of maintaining a qualified workforce involves ensuring that a diversity of opinion and expertise is captured from a variety of sources including academe. To this end, the Agency continued to build partnerships with Canadian universities and colleges to develop talent, share research expertise, and promote innovation. For example, the Agency sponsored two new student participants in the President's Graduate Assistantship Program at the University of Guelph, bringing the total number of participants in the two-year program to four. These students provide the Agency with valuable biotechnology research capacity and expertise. Five students from the Western College of Veterinary Medicine were paid participants in an Agency mentorship program allowing them to benefit from exposure to the field of veterinary medicine. In partnership with the University of Sherbrooke, three chemistry co-op students performing their assignments with the Agency were eventually offered permanent employment opportunities.

While the focus of training efforts was primarily in science and technology, the Agency continued to provide important leadership development opportunities to its staff. Through the use of federal programs such as the Career Assignment Program (CAP) and the Management

[18] *For the purposes of this report all references to the scientific and professional and technical community will include the following occupational groups: AG, BI, CH, EG, SE,VM*

[19] *More complete details on scientific and technical training are detailed within the business lines section of the Annual Report.*

Trainee Program (MTP), the Agency continues to recruit and develop highly qualified individuals for key positions of responsibility. Leadership development opportunities were also provided to the Agency's Officer Training Program (OTP) graduates. The development of management and supervisory competencies programs was completed and the priority for the coming year will be delivering components of these programs in accordance with the learning continuum requirements. CFIA supervisors and managers took advantage of the flexibilities offered within the Agency's Management Learning Continuum, participating in varied non-technical training initiatives according to their needs. The training, which includes a mandatory Occupational Safety and Health component, will result in managers and supervisors having practical tools at their disposal to help them achieve results through their teams. Expected long-term results include more efficient and effective management and higher productivity. Individual employees may also benefit through increased career mobility resulting from their new knowledge and skills.

Area specific needs were addressed through a broad spectrum of non-technical training initiatives ranging from education on inter-generational differences to the fundamentals of compensation to retirement preparation sessions. In addition, Areas provided harassment awareness training and continued to support employees' career development through the reimbursement of tuition fees.

The collection of training data continues to be a challenge. However, the Agency is making progress in identifying solutions to facilitate improved collection of training information. This year, the CFIA implemented a pilot in the National Capital Region to track training information through the Administer Training Module of its human resources information management system, PeopleSoft. Plans are underway to fully implement the module in all Areas next fiscal year. Once fully implemented, it is expected the Agency will have an improved ability to track employee training and associated expenditures.

Special interest forums were held across the country to address local issues and respond to problems specific to the veterinary medecine (VM) occupational group. In addition, development of the VM competency profile continued and a final product is expected in summer 2002. A communication strategy will be developed to accompany implementation of the new tool. The competency profile will form the basis for the development of associated learning requirements and a learning strategy for the VM Group.

The CFIA planned for the future through the implementation of targeted succession planning initiatives in all operational centres. In the West, succession plans were developed for the unique needs of laboratory operations and, in the Atlantic, a transition program to "double-bank" critical positions was implemented. In Quebec, five employees were selected from a group of 10 trainees to complete working internships exposing them to important management competencies. In all areas, skills inventories are maintained in a data bank in order to accelerate staffing.

Attract and Retain Skilled Employees—The Agency has been successful in retaining employees at a rate of 94% in 2001–02. Despite a low actual annual retirement rate last year of only 15% of eligible retirees, the Agency's forecasted five-year retirement eligibility of 27% in the Scientific and Professional and Technical group continues to be monitored. Strategic recruitment initiatives have been successful in attracting required talent to the organization, resulting in growth of close to 10% in the Scientific and Professional and Technical group.

Given national and international pressures, the Agency further refined last year's recruitment and retention analysis and re-examined the seven groups that were identified as being critical. Several of the groups (CS, EG, PE) have not been found to be as difficult to recruit as expected because there is either a large pool of potential candidates and/or the areas of expertise are broad and the skills are transferable. However, for the other groups (CH, EX, SE, VM) this is not the case. It was decided to focus efforts on the latter groups. This effort is vital given the competition in both public and private sectors for these employees and the specialized knowledge they possess which is needed to deliver on the Agency mandate.

In response to our forecasted needs, the Agency initiated recruitment efforts at both the national and area levels focussed on attracting students with scientific knowledge. The Agency was successful in hiring eight veterinary students under its Student Internship Program (SIP), 24 OTP graduates were confirmed in Agency positions. Now in its second year, the OTP succeeded in recruiting 25 new graduates from Canadian universities, with 80% holding undergraduate or graduate degrees in science. This program has received significant positive feedback from student graduates. A review is underway to ensure the program meets Agency requirements in the most effective and efficient way.

At the Area level, career fairs and student exchanges were held with university and college partners, resulting in the Agency hiring a total of 205 students in 2001–02, an increase of 32% over last year. Initiatives to attract students included a provincial advertising campaign in Quebec, a career orientation day in the West, and recruitment campaigns in both Ontario and the Atlantic which yielded significant numbers of new student applicants.

In October 2001, a national campaign was launched to recruit veterinarians. Recruitment of this group is challenging due to relatively low unemployment rates, coupled with the need for specialized "large animal" inspection training and challenging slaughter-house working conditions inherent to Agency business. Through a combined national advertising campaign in various newspapers and in the *Canadian Veterinary Journal*, the Agency increased its graduate applicants with doctorates in veterinary medicine from 37 to 91. These applications were then used to create a data base to facilitate VM recruitment for Agency management. Recruitment efforts were also extended internationally in order to find unique scientific talent not readily available domestically. These initiatives are expected to result in increased staffing efficiency and attraction of the highest calibre of veterinarian talent. A total of 60 veterinarians were hired in 2001–02 representing an increase of 14 over last year. This increase helped in responding to VM recruitment needs across the country. Establishing hiring targets in line with business needs is a challenge that will be addressed in the future through the development of integrated HR planning for all occupational groups.

On the biotechnology front, the Agency can report that as a result of last year's biotechnology recruitment initiative, 74 positions of the 75 originally targeted were staffed. This staffing activity supports the Agency's strengthened investment in biotechnology and the need to ensure highly specialized staff to respond to the challenges and regulations of the biotechnology business.

While attracting new employees is important, the Agency recognizes that to retain skilled employees we must foster productive employer/employee relations, good working conditions, and provide competitive salaries. The Agency has been increasingly active in promoting and participating in union/management committees which meet regularly at local, regional, area, and national levels to discuss issues of mutual interest and concern. The Occupational Safety and Health Committee is one example of a joint union/management effort to improve working conditions for employees. At the national level facilitated discussion took place between senior

management and national union representatives to ensure common understanding of issues/concerns and to work toward their resolution. The CFIA has recognized the benefit of gathering employees' opinions and views on their working environments. A survey of inspection managers was conducted at a national meeting in April 2002. This survey gave inspection managers the opportunity to provide feedback on a variety of topics of interest. The feedback was then analysed and presented to management. Given the success of this survey and the quality of the information it provided, the CFIA is planning to develop a process to allow managers to target surveys to other populations of interest.

Collective agreements were signed with the Public Service Alliance of Canada and the Professional Institute of the Public Service of Canada. The Agency continues to deal with the grievances that were filed with the implementation of the Primary Product Inspector (PI) Review. All grievances are now at the final level of the grievance procedure and the Agency is working with the Agriculture Union to identify lead cases and to prioritize hearings.

Continue to Build a Supportive Work Environment—The Agency continued to build a supportive work environment by providing its employees with the tools to do their jobs safely and effectively and by ensuring that progressive HR policies, programs, and systems are in place to support a diverse and open work environment.

Recognizing the importance of ensuring that new employees receive an appropriate introduction to Agency business, a corporate Employee Orientation Program was developed in 2001–02. This program will complement customized area level orientation programs. The importance of providing work performance feedback on a regular basis, culminating in an annual performance review, continues to be an Agency priority, and regular communications to Agency management were issued in support of this effort. Despite this effort to promote the importance of completing and recording performance feedback reviews on an annual basis, tracking completion rates continues to be a challenge. The performance agreement template for the Executive Performance Management Program (PMP) was modified to evaluate Executive work performance for 2002–03 to include accountability related to employment equity, official languages, and occupational safety and health.

Important management support tools were developed, including a comprehensive Staffing Policies and Guidelines Manual to assist CFIA managers in taking optimum advantage of Agency staffing flexibilities and a compendium of demographic reports entitled Planning for Tomorrow—Tracking HR Trends which has resulted in significant usage and positive feedback in its first year of publication. In addition, the Agency is continuing to develop and refine the Human Resources Performance Measurement Framework and has participated in intergovernmental working groups to share best practices in this regard. Consultations with areas and unions took place in 2001–02, to review the Staffing Complaint Policy in order to streamline the recourse process. Based on these consultations, a new policy will be implemented in fall 2002. The intent of the new policy will be to realize a reduction in the amount of time to process staffing related complaints and the associated costs.

Formal and informal Agency rewards programs recognized the significant achievements of employees across the country. The President's National Awards had another successful year with high participation and quality nominations. For the third consecutive year, the Agency was honoured with the distinctive Treasury Board Secretariat, Head of the Public Service Award for Excellence in Policy. In addition, the National Emergency Response Team (NERT) was recognized with a special commendation for compassion, humanity, and dedication to duty in the aftermath of the September 11, 2001, terrorist attacks on the U.S.

The CFIA continued efforts to ensure a diverse and representative workforce where linguistic duality and employment equity (EE) principles are valued and

Employment Equity Designated Groups	Percentage of Labour Market Availability*	Percentage of CFIA Workforce March 31, 2001	March 31, 2002
Women	44.6%	42.2%	44.7%
Aboriginal Peoples	1.7%	1.5%	1.6%
Persons with Disabilities	4.6%	3.4%	3.2%
Visible Minorities	8.6%	6.9%	6.9%

** Derived from Statistics Canada Census 1996 and 1991 Health and Activities limitations Survey (HALS).*

supported. Francophone representation at the Agency remained relatively unchanged this year over last at approximately 26% compared to 23% for the overall Canadian population. As of March 31, 2002, the Agency's representation in the four employment equity designated groups compared to the labour market availability was as follows:

The CFIA began the Employment Systems Review (ESR) to identify barriers to designated groups and probable causes of under-representation. The ESR will be completed in 2002–03 and efforts will be focussed on addressing the barriers and issues raised. The foundation for the ESR was the Employment Equity Workforce Analysis 2001, the results of which have been shared with management, employees, and unions. It is anticipated that a corporate Employment Equity Plan based on the ESR findings will be in place in the coming year.

Providing employees with safe working conditions to do their jobs is of prime importance. This year, work-related injuries decreased by 26% which can, in part, be attributed to significant progress in developing and revising occupational safety and health tools and by ensuring that employees are made aware of known and foreseeable health and safety hazards.

The Agency continued to promote flexible work arrangements in all geographic areas, and many employees took advantage of opportunities, such as part-time, flex-time, compressed work week, and leave with income averaging.

Conclusion—This report demonstrates Agency progress in modernizing its human resource capacity. Efforts to attract and retain the scientific and technical talent appropriate to the unique needs of each of our five geographic areas have been successful and will continue with the same vigour in the future to ensure our workforce continues rejuvenation in line with demographic change.

Next year, the Agency will continue work on the development of National Training Standards for each of our 14 programs. This process will allow us to formally identify the knowledge and skills required to perform program activities and to develop structured training programs with evaluation mechanisms to confirm the competency level of staff. In addition, the Agency will begin to streamline the classification system, build the strength of our employer/employee relationship and continue the move from a rules-based to a values-based staffing process.

Employment Equity Designated Groups	Percentage of Labour Market Availability*	Percentage of CFIA Workforce March 31, 2001	March 31, 2002
Women	44.6%	42.2%	44.7%
Aboriginal Peoples	1.7%	1.5%	1.6%
Persons with Disabilities	4.6%	3.4%	3.2%
Visible Minorities	8.6%	6.9%	6.9%

** Derived from Statistics Canada Census 1996 and 1991 Health and Activities limitations Survey (HALS).*

supported. Francophone representation at the Agency remained relatively unchanged this year over last at approximately 26% compared to 23% for the overall Canadian population. As of March 31, 2002, the Agency's representation in the four employment equity designated groups compared to the labour market availability was as follows:

The CFIA began the Employment Systems Review (ESR) to identify barriers to designated groups and probable causes of under-representation. The ESR will be completed in 2002–03 and efforts will be focussed on addressing the barriers and issues raised. The foundation for the ESR was the Employment Equity Workforce Analysis 2001, the results of which have been shared with management, employees, and unions. It is anticipated that a corporate Employment Equity Plan based on the ESR findings will be in place in the coming year.

Providing employees with safe working conditions to do their jobs is of prime importance. This year, work-related injuries decreased by 26% which can, in part, be attributed to significant progress in developing and revising occupational safety and health tools and by ensuring that employees are made aware of known and foreseeable health and safety hazards.

The Agency continued to promote flexible work arrangements in all geographic areas, and many employees took advantage of opportunities, such as part-time, flex-time, compressed work week, and leave with income averaging.

Conclusion—This report demonstrates Agency progress in modernizing its human resource capacity. Efforts to attract and retain the scientific and technical talent appropriate to the unique needs of each of our five geographic areas have been successful and will continue with the same vigour in the future to ensure our workforce continues rejuvenation in line with demographic change.

Next year, the Agency will continue work on the development of National Training Standards for each of our 14 programs. This process will allow us to formally identify the knowledge and skills required to perform program activities and to develop structured training programs with evaluation mechanisms to confirm the competency level of staff. In addition, the Agency will begin to streamline the classification system, build the strength of our employer/employee relationship and continue the move from a rules-based to a values-based staffing process.

Management Responsibility for Performance Reporting and the Auditor General's Assessment

3.0 Management Responsibility for Performance Reporting and the Auditor General's Assessment

Canadian Food Inspection Agency

MANAGEMENT'S STATEMENT OF RESPONSIBILITY FOR PERFORMANCE INFORMATION

The *Canadian Food Inspection Agency Act* requires that the CFIA table in Parliament an Annual Report containing information about the Agency's performance. The performance information in this 2001–02 Annual Report has been prepared and presented using Treasury Board guidelines on performance reporting to Parliament. In accordance with the Act, the CFIA's Annual Report includes an assessment of the fairness and reliability of the performance information prepared by the Auditor General of Canada (AG). It is not the role of the AG to assess or comment on the CFIA's actual performance.

CFIA management is responsible for the accuracy and completeness of the information presented in the Agency's annual reports. To fulfill this responsibility, management maintains financial and management control systems and practices that provide reasonable assurance the information is accurate and complete. CFIA officials, who have provided the performance information contained in the 2001-02 Annual Report have verified its completeness and accuracy.

During the past year the CFIA continued its efforts to enhance its performance information and reporting capabilities. This work is being directed by an executive-level committee. Also, as part of Treasury Board's Comptrollership Modernization Initiative, the firm of KPMG Consulting assessed the CFIA's external reporting capabilities and indentified areas for improvement. As a follow-up to this study, we have updated the performance management plan, which will result in an enhanced Annual Report in future years.

Finally, we are working with central agencies and other regulatory departments to share information on best practices in measuring and reporting performance in regulatory programs.

We are committed to ensuring that management has the information it needs to support planning, decision making, and reporting. We anticipate that through our sustained efforts, and using the feedback contained in the assessment prepared by the Office of the Auditor General, the CFIA's performance information for Parliament and for Canadians will continue to improve.

Richard B. Fadden
President

AUDITOR GENERAL OF CANADA VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

AUDITOR GENERAL'S ASSESSMENT of Performance Information

To the President of the Canadian Food Inspection Agency and the Minister of Agriculture and Agri-Food

Purpose and Scope

The *Canadian Food Inspection Agency Act* requires the Auditor General to assess the fairness and reliability of the performance information in the Agency's annual report with respect to the annual and overall objectives established in its corporate business plan.

The corporate business plan and the performance information in the annual report are the responsibility of Agency's management. My responsibility is to provide an assessment of the fairness and reliability of the performance information in the Agency's 2001-2002 Annual Report. To do so, I assessed the information against criteria described in Annex 1 for fairness and reliability that were discussed with the Agency. I conducted my assessment in accordance with the standards for assurance engagements established by the Canadian Institute of Chartered Accountants. The assessment included an analysis of the information and an examination on a test basis of the evidence supporting that information. I conducted my assessment to obtain an audit level of assurance for the relevant, meaningful, attributable and balanced criteria. However, I conducted my assessment work to support a review level of assurance for the accuracy criterion. I did not assess or comment on the Agency's actual performance.

My assessment relates only to Section 2.0 of the Annual Report and not to performance information that may be contained elsewhere in the report or to information referenced by Web site hyperlinks. However, I reviewed the other information in the Annual Report for consistency with Section 2.0.

Conclusion

In my opinion, there are significant weaknesses in the reported performance information and conclude that the information on the performance of the Agency's programs and operations does not meet my expectations for fair and reliable reporting. The human resources performance information, however, reasonably meets my expectations for fair and reliable reporting.

The Agency has continually acknowledged the need for improved reporting of performance information, including the need to enhance its performance management and reporting capacity. The Agency has taken some measures to improve its capacity and has made some improvements in this year's report including: more information explaining the Agency's role and mandate and its relationships to key partners; increased discussion of external risks and

mandate and its relationships to key partners; increased discussion of external risks and challenges; improved performance information on human resources and in some instances, information on planned initiatives to address concerns where results are not satisfactory. However, these steps have not resulted in what I consider to be noteworthy improvements in the performance information overall.

Summary Assessment

Performance Information on the Agency's Programs and Operations

This is the Agency's fifth year of reporting performance information in its Annual Report. In all key respects, the extent and significance of the weaknesses of the performance information on the Agency's programs and operations I have identified in my previous four annual assessments continue to exist. The following are several of the key weaknesses that I have noted again in this year's annual report:

- The performance information does not provide clear and concrete expectations against which performance is measured. For example, the Agency does not indicate the intermediate targets it intends to set in order to achieve its overall compliance goals. In addition, we noted that performance information is not reported against all of the objectives in the Agency's corporate business plan. For example, there is no reporting on the Agency's objectives for legislative modernization and regulations or on addressing biotechnology issues.

- The significance of the information reported is not adequately explained. As a result, it is difficult for the reader to assess the Agency's actual performance. For example, there are approximately eighty instances where compliance rates are used to describe performance. In those instances, rarely are explanations provided to interpret the significance of the compliance rates less than 100%.

- There is insufficient information on the methods used to gather compliance rates and other reported performance information. As a result the reader is not in a position to interpret the information provided. For example, the absence of meaningful information on sampling variability makes it difficult for the reader to understand the significance of year to year changes in compliance rates. In addition, it is difficult to determine the extent to which the results are representative of overall industry compliance.

- The relative strengths and/or limitations of the reported information are not disclosed. In addition, the nature and extent of the Agency's verification of the accuracy of the information, including the lack of an adequate quality assurance program, is not reported.

- There is a lack of reporting of financial and non financial performance information, including cost and revenue information related to results of operations. For example, there is no indication of the costs to the Agency of various challenges during the year including the September 11th crisis and initiatives related to on-farm food safety.

Performance information on the Agency's human resources management

Human resources are a key input to the Agency in achieving its results. The Agency continues to exercise the flexibilities it was granted in managing its human resources. The Annual Report is the principal vehicle through which the Agency accounts for its use of these flexibilities. The Agency has improved its capacity to produce corporate reports on important human resources trends and is therefore better able to report in the Annual Report against corporate human resources objectives, with a focus on key risk areas.

Reporting on the results of training, and greater consistency in the reporting of precedent, actual and expected results for all areas would produce a more meaningful assessment of human resources management performance.

The Agency's lack of progress in reporting performance information

The Agency's progress over the past year in improving the performance information in its annual report has not met my expectations. I believe that continued and sustained senior leadership attention remains necessary to ensure that the Agency implements a strategy for improved reporting of performance information.

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA
Auditor General of Canada

Ottawa, Canada
September 27, 2002

Annex 1

Criteria for the Assessment of Fairness and Reliability

Office of the Auditor General

The following criteria were developed to assess the fairness and reliability of the information about the Agency's performance with respect to the objectives in its corporate business plan. Two major concerns were addressed: Has the Agency reported on its performance with respect to its objectives? Is that information fair and reliable? Performance information with respect to objectives is fair and reliable if it enables Parliament and the public to judge how well the entity or program in question is performing against the objectives it set out to accomplish.

Relevant The performance information reports in context, tangible and important accomplishments against objectives and costs.

Meaningful The performance information tells a clear performance story, describing expectations and benchmarks against which performance is compared.

Attributable The performance information demonstrates, in a reasonable fashion, why the program has made a difference.

Accurate The performance information adequately reflects the facts, to an appropriate level of accuracy.

Balanced A representative yet clear picture of the full range of performance is presented, which does not mislead the reader.

More information on the criteria is available on our Web site at www.oag-bvg.gc.ca.

Financial Performance

4.0 Financial Performance

Canadian Food Inspection Agency

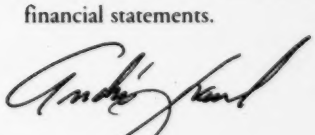
MANAGEMENT RESPONSIBILITY FOR FINANCIAL REPORTING

The management of the Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") is responsible for the preparation of all information included in its financial statements and Annual Report. These reports are legislated requirements as per Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The accompanying financial statements have been prepared in accordance with the Canadian generally accepted accounting principals as per Section 31 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The significant financial statement accounting policies are identified in note 2.

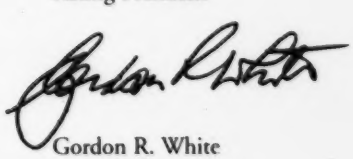
Management is responsible for the integrity and objectivity of the information in these financial statements. Some of the information in the financial statements is based on management's best estimates and judgment and gives due consideration to materiality. To fulfill its accounting and reporting responsibilities, management maintains a set of accounts that provides a centralized record of the Agency's financial transactions. Financial information and operating data contained in the ministry statements and elsewhere in the *Public Accounts of Canada* is consistent with these financial statements.

Management maintains a system of financial management and internal control designed to provide reasonable assurance that the financial information is reliable and that assets are safeguarded, and that transactions are executed in accordance with prescribed regulations, within Parliamentary authorities, and are properly recorded to maintain accountability of Government funds. Management also seeks to ensure the objectivity and integrity of data in its financial statements by the careful selection, training and development of qualified staff, by organizational arrangements that provide appropriate divisions of responsibility, and by communications programs aimed at ensuring that regulations, policies, standards, and managerial authorities are understood throughout the Agency.

The Auditor General of Canada conducts an independent audit and expresses an opinion on the accompanying financial statements.



André Gravel
Acting President



Gordon R. White
Comptroller

Ottawa, Canada
August 9, 2002

AUDITOR GENERAL OF CANADA

VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

AUDITOR'S REPORT

To the President of the Canadian Food Inspection Agency and
the Minister of Agriculture and Agri-Food

I have audited the statement of financial position of the Canadian Food Inspection Agency as at March 31, 2002 and the statements of operations, equity of Canada and cash flows for the year then ended. These financial statements are the responsibility of the Agency's management. My responsibility is to express an opinion on these financial statements based on my audit.

I conducted my audit in accordance with Canadian generally accepted auditing standards. Those standards require that I plan and perform an audit to obtain reasonable assurance whether the financial statements are free of material misstatement. An audit includes examining, on a test basis, evidence supporting the amounts and disclosures in the financial statements. An audit also includes assessing the accounting principles used and significant estimates made by management, as well as evaluating the overall financial statement presentation.

In my opinion, these financial statements present fairly, in all material respects, the financial position of the Agency as at March 31, 2002 and the results of its operations and its cash flows for the year then ended in accordance with Canadian generally accepted accounting principles.

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA
Auditor General of Canada

Ottawa, Canada
August 9, 2002

Canadian Food Inspection Agency

Statement of Financial Position

As at March 31
(In thousands of dollars)

	2002	2001
Assets		
Current assets:		
Cash entitlements	$ 44,851	$ 46,420
Accounts receivable	8,125	8,360
Consumable supplies (note 4)	931	1,077
	53,907	55,857
Capital assets (note 5)	182,809	179,239
	$ 236,716	$ 235,096
Liabilities and Equity of Canada		
Current liabilities:		
Accounts payable and accrued liabilities	$ 56,875	$ 58,170
Vacation pay	20,590	17,279
Deferred revenue (note 6)	1,905	1,412
Current portion of employee severance benefits	3,356	2,433
	82,726	79,294
Employee severance benefits	49,924	38,915
Equity of Canada	104,066	116,887
	$ 236,716	$ 235,096

Commitments and contingencies (note 12)

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Approved by:

André Gravel
Acting President

Gordon R. White
Comptroller

Canadian Food Inspection Agency

Statement of Operations

Year ended March 31
(In thousands of dollars)

	2002	2001
Revenue:		
Fees, permits and certificates:		
Inspection fees	$ 39,491	$ 37,485
Registrations, permits, certificates	7,845	7,722
Miscellaneous fees and services	2,989	4,332
Establishment license fees	2,034	2,165
Grading	261	205
Other:		
Administrative monetary penalties	607	268
Interest on overdue accounts	172	173
Gains on disposal of capital assets	6	184
Total revenues	53,405	52,534
Expenses:		
Operating and administration:		
Salaries and employee benefits (note 7)	383,123	307,416
Professional and special services	33,638	27,980
Travel and relocation	22,854	19,558
Amortization of capital assets	16,391	15,110
Accommodation	15,565	15,182
Utilities, materials and supplies	14,701	11,856
Repairs	10,531	9,012
Furniture and equipment	9,196	7,614
Communication	5,697	2,906
Information	3,259	1,496
Equipment rentals	1,736	1,310
Miscellaneous	65	4,557
	516,756	423,997
Grants and contributions:		
Compensation payments (note 9)	24,394	18,005
Other	1,304	468
	25,698	18,473
Total expenses	542,454	442,470
Net cost of operations	$ (489,049)	$ (389,936)

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Canadian Food Inspection Agency

Statement of Equity of Canada

As at March 31
(In thousands of dollars)

	2002	2001
Equity of Canada, beginning balance	$ 116,887	$ 104,583
Addition: Assets transferred without charge by a government department (note 5)	–	19,767
Net cost of operations	(489,049)	(389,936)
Parliamentary appropriations used (note 3):		
Operating	429,520	342,726
Capital	8,279	7,555
	437,799	350,281
Services provided without charge by other government departments (note 11)	38,429	32,192
Equity of Canada, ending balance (note 8)	$ 104,066	$ 116,887

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Canadian Food Inspection Agency

Statement of Cash Flows

Year ended March 31
(In thousands of dollars)

	2002	2001
Cash provided by (used for):		
Operating activities:		
Net cost of operations	$ (489,049)	$ (389,936)
Non-cash items:		
Amortization of capital assets	16,391	15,110
Services provided without charge by other government departments	38,429	32,192
Gain on disposal of capital assets	(6)	(184)
Net change in non-cash working capital	2,890	33,216
Increase in employee severance benefits	11,932	1,593
	(419,413)	(308,009)
Investing activities:		
Acquisition of capital assets	(20,426)	(24,469)
Proceeds from disposal of assets	471	944
	(19,955)	(23,525)
Financing activities:		
Parliamentary appropriations - operating	429,520	342,726
Parliamentary appropriations - capital	8,279	7,555
	437,799	350,281
Increase (decrease) in cash entitlements for the year	(1,569)	18,747
Cash entitlements, beginning of year	46,420	27,673
Cash entitlements, end of year	$ 44,851	$ 46,420

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Canadian Food Inspection Agency

Notes to Financial Statements

Year ended March 31, 2002
(Tabular amounts in thousands of dollars)

1. Authority and purposes:

The Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") was established, effective April 1, 1997, under the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The Act consolidates all federally mandated food and fish inspection services and federal animal and plant health activities into a single agency.

The Agency is a departmental corporation named in Schedule II to the *Financial Administration Act* and reports to Parliament through the Minister of Agriculture and Agri-Food.

The mandate of the Agency is to enhance the effectiveness and efficiency of federal inspection and related services for food and animal and plant health. The objectives of the Agency are to contribute to a safe food supply and accurate product information, to contribute to the continuing health of animals and plants, and to facilitate trade in food, animals, plants, and related products.

The Agency is responsible for the administration and enforcement of the following acts: *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act, Canada Agricultural Products Act, Canadian Food Inspection Agency Act, Feeds Act, Fertilizers Act, Fish Inspection Act, Health of Animals Act, Meat Inspection Act, Plant Breeders' Rights Act, Plant Protection Act,* and *Seeds Act*.

In addition, the Agency is responsible for enforcement of the *Consumer Packaging and Labelling Act* and the *Food and Drugs Act* as they relate to food. The Agency is also responsible for the administration of the provisions of the *Food and Drugs Act* as they relate to food, except those provisions that relate to public health, safety, or nutrition.

The Minister of Health remains responsible for establishing policies and standards relating to the safety and nutritional quality of food sold in Canada. The Minister of Health is also responsible for assessing the effectiveness of the Agency's activities related to food safety.

Operating and capital expenditures are funded by the Government of Canada through a budgetary lapsing authority. Compensation payments under the *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* and employee benefits are authorized by separate statutory authorities. Revenues received through the conduct of its operations are deposited to the Consolidated Revenue Fund and are available for use by the Agency.

The financial transactions of the Agency are processed through the Consolidated Revenue Fund. The Agency does not have its own bank account. The Agency's cash entitlements represent the amount that the Agency is entitled to withdraw from the Consolidated Revenue Fund, without further authority, in order to discharge its liabilities.

Canadian Food Inspection Agency

Notes to Financial Statements, page 2

Year ended March 31, 2002
(Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies:

The financial statements are prepared in accordance with Canadian generally accepted accounting principles as required under Section 31 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. Significant accounting policies are as follows:

(a) Parliamentary appropriations:

The Agency is mainly financed by the Government of Canada through parliamentary appropriations. Parliamentary appropriations provided and used for operating expenditures as well as those for capital expenditures are recorded directly to Equity of Canada.

(b) Revenue recognition:

Revenues for fees, permits and certificates are recognized in the accounts based on the service provided in the Agency's fiscal year.

Funds received from external parties for specified purposes are recorded upon receipt as deferred revenue. Revenue from external parties for specified purposes is recognized in the period in which the related expenses are incurred.

(c) Consumable supplies:

Consumable supplies consisting of laboratory materials, supplies and livestock are recorded at cost. The cost of the consumable supplies is charged to operations in the period in which the items are consumed.

(d) Capital assets:

Capital assets are recorded at historical cost or management's estimated historical cost less accumulated amortization. Amortization is provided on a straight-line basis over the estimated useful lives of the assets as follows:

Asset	Useful life
Buildings	20–30 years
Machinery and equipment	5–20 years
Computer equipment and software	3–10 years
Vehicles	7–10 years
Leasehold improvements	Lease term

Amounts included in assets under construction are transferred to the appropriate capital asset classification when completed and in use. These amounts are then amortized according to the Agency's policy.

Canadian Food Inspection Agency

Notes to Financial Statements, page 3

Year ended March 31, 2002
(Tabular amounts in thousands of dollars)

(e) Employee severance benefits:

The Agency accrues its obligations and the related costs as the benefits accrue to employees. The Agency's liability for employee severance benefits is calculated using information derived from the results of the actuarially determined liability for employee severance benefits for the Government as a whole.

Employee severance benefits on cessation of employment represent obligations of the Agency that are normally funded through the Treasury Board.

(f) Vacation pay:

Vacation pay is expensed as the benefits accrue to employees under their respective terms of employment.

The liability for vacation pay is calculated at the salary levels in effect at the end of the year for all unused vacation pay benefits accruing to employees.

Vacation pay liability payable on cessation of employment represents obligations of the Agency that are normally funded through the Treasury Board.

(g) Services provided without charge by other government departments:

Estimates of amounts for employee benefits, accommodation, and other services provided without charge by other government departments are recorded as operating and administrative expenses by the Agency. A corresponding amount is credited directly to Equity of Canada.

(h) Contributions to Public Service Superannuation Plan:

The Agency's eligible employees participate in the Public Service Superannuation Plan administered by the Government of Canada. Both the employees and the Agency contribute to the cost of the Plan. Contributions by the Agency are expensed in the year incurred.

The Agency is not required under present legislation to make contributions with respect to actuarial deficiencies of the Public Service Superannuation Plan.

(i) Measurement uncertainty:

The preparation of financial statements in accordance with Canadian generally accepted accounting principles requires management to make estimates and assumptions that affect the reported amounts of assets and liabilities at the date of the financial statements and the reported amounts of revenues and expenses during the reporting period. Employee severance benefits, contingencies, and the valuation of capital assets are the most significant items where estimates are used. Actual amounts could differ from the current estimates. These estimates are reviewed annually and as adjustments become necessary, they are recognized in the financial statements in the period in which they become known.

3. Parliamentary appropriations:

The Agency receives the majority of its funding through Parliamentary appropriations, which is based primarily on cash flow requirements. Items recognized in the statement of operations and the statement of Equity of Canada in one year may be funded through Parliamentary appropriations in prior and future years. Accordingly, the Agency has different net results of operations for the year on a government funding basis than on a Canadian generally accepted accounting principles basis. These differences are reconciled below.

(a) Reconciliation of net cost of operations to total Parliamentary appropriations used:

	2002	2001
Net cost of operations	$ 489,049	$ 389,936
Less: items not requiring use of appropriations:		
Amortization of capital assets	(16,391)	(15,110)
Services provided without charge by other government departments	(38,429)	(32,192)
Gain on disposal of capital assets	6	184
	434,235	342,818
Proceeds from disposal of assets	(471)	(944)
Net changes in future funding requirements (note 8)	(16,391)	(16,062)
Capital asset acquisitions funded by operating appropriation	12,147	16,914
Funded by operating appropriations	429,520	342,726
Capital asset acquisitions funded by capital appropriation	8,279	7,555
Total Parliamentary appropriations used	$ 437,799	$ 350,281

Canadian Food Inspection Agency

Notes to Financial Statements, page 5

Year ended March 31, 2002
(Tabular amounts in thousands of dollars)

(b) Reconciliation of Parliamentary appropriations voted to Parliamentary appropriations used:

	2002	2001
Parliamentary appropriations - voted:		
Vote 25 - Operating expenditures	$ 369,176	$ 294,118
Statutory contributions to employee benefit plans and compensation payments	75,108	60,095
	444,284	354,213
Vote 30 - Capital expenditures	15,763	18,937
	460,047	373,150
Less:		
Lapsed appropriation - operating	(14,764)	(11,487)
Lapsed appropriation - capital	(7,484)	(11,382)
	(22,248)	(22,869)
Total Parliamentary appropriations used	$ 437,799	$ 350,281

4. Consumable supplies:

82

Consumable supplies consist of the following:

	2002	2001
Laboratory materials and supplies	$ 781	$ 777
Livestock	150	300
	$ 931	$ 1,077

Canadian Food Inspection Agency

Notes to Financial Statements, page 6

Year ended March 31, 2002
(Tabular amounts in thousands of dollars)

5. Capital assets:

	2002			2001		
	Cost	Accumulated amortization	Net book value	Cost	Accumulated amortization	Net book value
Land	$ 3,334	$ –	$ 3,334	$ 3,348	$ –	$ 3,348
Buildings	236,764	110,830	125,934	239,008	106,121	132,887
Machinery and equipment	36,225	18,258	17,967	33,035	16,303	16,732
Computer equipment and software	26,470	12,207	14,263	20,142	8,006	12,136
Vehicles	19,874	12,001	7,873	18,183	11,760	6,423
Assets under construction	11,806	–	11,806	6,981	–	6,981
Leasehold improvements	2,201	569	1,632	838	106	732
	$ 336,674	$ 153,865	$ 182,809	$ 321,535	$ 142,296	$ 179,239

Net capital asset acquisitions of $15,139,000 for the 2002 fiscal year (2001 - $42,075,000) include $20,426,000 (2001 - $44,236,000) of additions and $5,287,000 (2001 - $2,161,000) of disposals. The capital asset additions in 2001 include two laboratories and their related assets transferred without charge by Health Canada with a net book value of $19,767,000.

6. Deferred revenue:

The Agency conducts joint projects with external organizations related to food inspection and animal and plant health. Funds received from external organizations are administered through specified purpose accounts.

	2002	2001
Balance, beginning of year	$ 1,412	$ 1,116
Add: amounts received from external organizations	1,129	1,515
Less: revenues recognized in the year	(636)	(1,219)
Balance, end of year	$ 1,905	$ 1,412

7. Salaries and employee benefits:

Included in salaries and employee benefits are the following expenditures paid by the Agency with respect to employee future benefits related to the Public Service Superannuation (PSSA) Plan and severance pay:

	2002	2001
Contributions to the PSSA	$ 35,935	$ 30,784
Employee severance benefits	$ 1,838	$ 1,747

The ratio of employer to employee contributions toward the PSSA is 2.6:1

8. Equity of Canada:

Included in the total Equity of Canada of $104,066,000 (2001 – $116,887,000) as at March 31 is $78,743,000 (2001 – $62,352,000) which represents transactions, incurred by the Agency to provide services with future funding requirements. The net change in future funding requirements is $16,391,000. Significant components of this amount are liabilities related to employee severance benefits and vacation pay liabilities. These will need to be funded by Treasury Board in future years as they are paid.

9. Compensation payments:

The *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* allow for the Minister, via the Agency, to compensate owners of animals and plants destroyed pursuant to the Acts. During the year, compensation payments incurred pursuant to the *Health of Animals Act* totaled $24,394,000 (2001 – $18,005,000).

10. Year 2000 repayable appropriation:

In order to finance the Agency's requirements with respect to the Year 2000 Government-Wide Mission Critical Systems, the Agency negotiated an increase of its appropriation with the Treasury Board in the amount of $15,400,000. The funding was to be used to finance the Agency's requirements to upgrade and/or replace existing systems, equipment, computer applications, and infrastructure components that were not Year 2000 compliant.

In total, the Agency has spent $12,539,000 with respect to the Year 2000 Government-Wide Mission Critical Systems. The remaining $2,861,000 of the $15,400,000 funding was used for expenditures of an operating nature.

The first of three equal annual consecutive installments in the amount of $5,133,000 was repaid by the Agency in fiscal 2002 through a mandatory decrease in the Agency's Parliamentary appropriations.

Canadian Food Inspection Agency

Notes to Financial Statements, page 9

Year ended March 31, 2002
(Tabular amounts in thousands of dollars)

11. Related party transactions:

The Agency is related in terms of common ownership to all Government of Canada departments, agencies, and Crown corporations. The Agency enters into transactions with these entities in the normal course of business and on normal trade terms applicable to all individuals and enterprises. In addition, the Agency has several agreements with Agriculture and Agri-Food Canada related to the operation of their finance and administrative systems and some administrative activities with Health Canada related to the operations and maintenance of the Winnipeg Laboratory.

Also, during the year, the Agency received utilities, rental of space, assets and services that were obtained without charge from other government departments and agencies; the value of those services aggregated about $38 million (2001 – $32 million).

The total value of services provided by related parties, including services provided without charge totaled $91 million (2001 – $68 million) and are included as expenditures in the Statement of Operations. These services have been provided by the following departments and agencies:

	2002	2001
Public Works and Government Services Canada	$ 47,232	$ 32,971
Treasury Board	24,765	16,314
Agriculture and Agri-Food Canada	9,100	8,500
Health Canada	3,571	4,574
Department of Justice	1,520	2,511
Canada Customs and Revenue Agency	3,082	1,078
Other	1,464	2,280
	$ 90,734	$ 68,228

Accounts payable and accrued liabilities includes amounts payable of $12,428,000 (2001 – $13,809,000) for services provided by federal departments and agencies. The amounts receivable from related parties totaled $916,000 (2001 - $429,000) and are included in accounts receivable.

12. Commitments and contingencies:

(a) At March 31, 2002, the Agency had commitments relating to capital projects, operating leases and other agreements arising in the normal course of business. The minimum future payments are as follows:

	2003	2004	2005	2006	2007	Total
Capital projects	1,576	829	–	–	–	2,405
Operating leases	237	218	150	110	51	766
Other agreements	1,281	207	22	–	–	1,510
Total	3,094	1,254	172	110	51	4,681

(b) The Agency is a defendant in certain cases of pending and threatened litigation that arose in the normal course of operations. The total determinable amount of claims has been estimated at $188 million (2001 – $82 million). The current best estimate of the amount likely to be paid in respect of these claims and potential claims has been recorded. Management believes that final settlement will not have a material adverse effect on the financial position or results of operations of the Agency.

(c) During the year, the Agency continued to conduct environmental assessments of its potentially contaminated sites and carried out remedial actions where required; remedial costs were not significant. The Agency will carry out environmental assessments of its remaining potentially contaminated sites next year. The nature and extent of contamination, if any, of those remaining sites is not determinable at this time. However, management believes the amounts will not be significant. Accordingly no amounts have been recorded in the financial statements.

(d) The Agency does not carry insurance on its property. This is in accordance with the Government of Canada policy of self insurance.

5.0 Appendices

5.1 A Note on Compliance Rates

In many cases, in presenting the Agency's performance information, we have provided rates of compliance for products and establishments. The following information serves as a general guide for understanding compliance rates.

Food Safety

Compliance Rate	Processed Products	Fish	Fresh Fruits and Vegetables
Product	Samples meet minimum requirements under the *Canada Agricultural Products Act and Regulations, Food and Drug Act and Regulations and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for product contamination, pesticide residues, heavy metals, microbial risks, labelling, container integrity, grade, product identity, and harmful extraneous material.*	Products meet minimum requirements under the *Fish Inspection Act and Regulations, Food and Drug Act and Regulations and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for product safety, wholesomeness, composition, and labelling.	Samples do not exceed maximum tolerance levels for chemical residues established under the *Food and Drug Act and Regulations.** Microbial compliance determined by Human Health Risk Evaluations carried out by Health Canada.* Non-health and safety meet the requirements established under the *Canada Agricultural Product Act (Fresh Fruit and Vegetables Regulations).***
Establishments	All applicable requirements met within established tolerance levels. The conditions at the time of inspection*** were adequate for production, packaging, and storage of safe food products.	Fish processing establishments meet the regulatory requirement to develop and implement a Quality Management Program, which includes HACCP application, documented controls for plant sanitation, hygiene, construction and equipment, recall, and regulatory controls for product standards, labelling, and input materials, such as packaging and ingredients. Establishment compliance is a determination of the management capability to ensure a processing environment and operational controls that meet regulatory requirements and result in the production of fish and seafood products which are safe, wholesome, and accurately labelled.	Not applicable

* *Non-compliance may result in additional sampling and/or product detention or recall.*

** *CFIA services carried out by request. Products not meeting requirements are detained.*

*** *Compliance results reflect the conditions of the establishments at the time of inspection. The frequency of inspection is determined by the compliance rating.*

Food Safety Business Line

The Agency is responsible for enforcing federal legislation related to food safety and is guided by policies and standards set by Health Canada. Compliance rates are one outcome measure that we track to assess food safety. In some cases, compliance data for non-health and safety standards (eg. labelling) are included.

Dairy

Products meet minimum requirements under the *Canada Agricultural Products Act and Regulations, Food and Drug Act and Regulations and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for composition and nutrition, microbial contamination, chemical residues, microbial risks, labelling, container integrity, grade, net quantity, and product identity. *

Establishments meet all regulatory requirements for equipment, good manufacturing practices, environmental conditions, and document control programs for premises, transportation and storage, equipment, sanitation, personnel, and a recall program.

Compliance is measured according to the health and safety category of each item assessed.***

Eggs

Product meets minimum requirements under the *Egg Regulations, Processed Egg Regulations, Canada Agricultural Products Act, Food and Drugs Act and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for microbial contamination, pesticide residues, wholesomeness and labelling.*

Product meets regulatory requirements for formulation, labelling, microbial contamination, process, heavy metals, chemical residues.*

Processed egg and egg grading establishments meet regulatory requirements for plant sanitation and process controls, including equipment, employee practices, construction, packaging, and product and ingredient storage. ***

Meat Hygiene

Product meets regulatory requirements for formulation, labelling, microbial contamination, process, heavy metals, and chemical residues.*

Establishments meet regulatory requirements for safe construction, equipment, manufacturing, packaging, storage and sanitation.***

5.0 Appendices

5.1 A Note on Compliance Rates

In many cases, in presenting the Agency's performance information, we have provided rates of compliance for products and establishments. The following information serves as a general guide for understanding compliance rates.

Food Safety

Compliance Rate	Processed Products	Fish	Fresh Fruits and Vegetables
Product	Samples meet minimum requirements under the *Canada Agricultural Products Act and Regulations, Food and Drug Act and Regulations and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for product contamination, pesticide residues, heavy metals, microbial risks, labelling, container integrity, grade, product identity, and harmful extraneous material.*	Products meet minimum requirements under the *Fish Inspection Act and Regulations, Food and Drug Act and Regulations and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for product safety, wholesomeness, composition, and labelling.	Samples do not exceed maximum tolerance levels for chemical residues established under the *Food and Drug Act and Regulations.** Microbial compliance determined by Human Health Risk Evaluations carried out by Health Canada.* Non-health and safety meet the requirements established under the *Canada Agricultural Product Act (Fresh Fruit and Vegetables Regulations).***
Establishments	All applicable requirements met within established tolerance levels. The conditions at the time of inspection*** were adequate for production, packaging, and storage of safe food products.	Fish processing establishments meet the regulatory requirement to develop and implement a Quality Management Program, which includes HACCP application, documented controls for plant sanitation, hygiene, construction and equipment, recall, and regulatory controls for product standards, labelling, and input materials, such as packaging and ingredients. Establishment compliance is a determination of the management capability to ensure a processing environment and operational controls that meet regulatory requirements and result in the production of fish and seafood products which are safe, wholesome, and accurately labelled.	Not applicable

** Non-compliance may results in additional sampling and/or product detention or recall.*

*** CFIA services carried out by request. Products not meeting requirements are detained.*

**** Compliance results reflect the conditions of the establishments at the time of inspection. The frequency of inspection is determined by the compliance rating.*

Food Safety Business Line

The Agency is responsible for enforcing federal legislation related to food safety and is guided by policies and standards set by Health Canada. Compliance rates are one outcome measure that we track to assess food safety. In some cases, compliance data for non-health and safety standards (eg. labelling) are included.

Dairy

Products meet minimum requirements under the *Canada Agricultural Products Act and Regulations, Food and Drug Act and Regulations and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for composition and nutrition, microbial contamination, chemical residues, microbial risks, labelling, container integrity, grade, net quantity, and product identity. *

Establishments meet all regulatory requirements for equipment, good manufacturing practices, environmental conditions, and document control programs for premises, transportation and storage, equipment, sanitation, personnel, and a recall program.

Compliance is measured according to the health and safety category of each item assessed.***

Eggs

Product meets minimum requirements under the *Egg Regulations, Processed Egg Regulations, Canada Agricultural Products Act, Food and Drugs Act and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for microbial contamination, pesticide residues, wholesomeness and labelling.*

Product meets regulatory requirements for formulation, labelling, microbial contamination, process, heavy metals, chemical residues.*

Processed egg and egg grading establishments meet regulatory requirements for plant sanitation and process controls, including equipment, employee practices, construction, packaging, and product and ingredient storage. ***

Meat Hygiene

Product meets regulatory requirements for formulation, labelling, microbial contamination, process, heavy metals, and chemical residues.*

Establishments meet regulatory requirements for safe construction, equipment, manufacturing, packaging, storage and sanitation.***

Animal Health and Plant Protection Business Lines

In the area of animal health, the Agency inspects for compliance of livestock feeds with federal standards for safety, efficacy, and labelling.

In the area of plant protection, the Agency inspects for compliance of seed and fertilizer with federal standards for safety, product, and process.

Compliance	Animal Health	Plant Protection	
	Feed	Seed	Fertilizer
Product	Meets regulatory requirements under the *Feeds Act and Regulations*+	Meets minimum standards under the *Seeds Act and Regulations*+	Meets all relevant standards under the *Fertilizers Act and Regulations*+
Establishment	Meets regulatory requirements under the *Health of Animals Act and Regulations*	All applicable quality system requirements met prescribed standards under the *Seeds Act and Regulations*. The conditions at time of audit were adequate for production, packaging, labelling, storage, and sale.	Not applicable.

+ Based on general market place monitoring, follow-up, and investigation. Non-compliance may result in additional sampling and/or product detention.

Appendix 3: Sound Science and the CFIA

Sound science supports the activities and programs associated with the CFIA's three business lines. Sound science is the foundation for effective programs and decision-making. The CFIA's continued scientific credibility, at home and abroad, rests on its ability to provide expert services and advice rooted in leading-edge science-based approaches. Over the coming years, the CFIA will continue to invest in and strengthen its scientific capacity and infrastructure to meet constantly growing demands.

The CFIA's Laboratories Directorate conducts research, method development, scientific advice, and testing in support of all 14 Agency programs. In addition to providing science advice and performing research in support of the Agency's regulatory activities, scientists in the CFIA's laboratories test and analyze samples collected each year by CFIA inspectors.

Animal Health and Plant Protection Business Lines

In the area of animal health, the Agency inspects for compliance of livestock feeds with federal standards for safety, efficacy, and labelling.

In the area of plant protection, the Agency inspects for compliance of seed and fertilizer with federal standards for safety, product, and process.

Compliance	Animal Health	Plant Protection	
	Feed	Seed	Fertilizer
Product	Meets regulatory requirements under the *Feeds Act and Regulations*+	Meets minimum standards under the *Seeds Act and Regulations*+	Meets all relevant standards under the *Fertilizers Act and Regulations*+
Establishment	Meets regulatory requirements under the *Health of Animals Act and Regulations*	All applicable quality system requirements met prescribed standards under the *Seeds Act and Regulations*. The conditions at time of audit were adequate for production, packaging, labelling, storage, and sale.	Not applicable.

+ Based on general market place monitoring, follow-up, and investigation. Non-compliance may result in additional sampling and/or product detention.

Appendix 3: Sound Science and the CFIA

Sound science supports the activities and programs associated with the CFIA's three business lines. Sound science is the foundation for effective programs and decision-making. The CFIA's continued scientific credibility, at home and abroad, rests on its ability to provide expert services and advice rooted in leading-edge science-based approaches. Over the coming years, the CFIA will continue to invest in and strengthen its scientific capacity and infrastructure to meet constantly growing demands.

The CFIA's Laboratories Directorate conducts research, method development, scientific advice, and testing in support of all 14 Agency programs. In addition to providing science advice and performing research in support of the Agency's regulatory activities, scientists in the CFIA's laboratories test and analyze samples collected each year by CFIA inspectors.

5.2 Sampling

The overall aim of the CFIA's various sampling schemes is to reduce food-borne illnesses, both the acute illnesses that result from pathogenic bacteria and the chronic illnesses that are associated with longer-term consumption of harmful chemicals.

The Agency has developed different inspection sampling approaches for each commodity based on a number of factors. These factors include: the individual pathogen or chemical and the risk it poses, the level of consumption, the type of product, the type of processing it has received, and the degree of additional preparation it will receive before consumption.

To achieve its mandate, the CFIA conducts random and targeted sampling. Targeted sampling is typically conducted on plant products imported into Canada from other countries presenting a quarantine pest risk. Products and establishments associated with a food recall or food-borne illness outbreak utilize targeted sampling for further inspection.

Random sampling is normally used in inspecting domestic products for either the domestic or export market. A number of circumstances fall under random sampling, which allows for valid statistical inferences to be made on the sampled lots. Random sampling is invoked to audit samples that have been taken by an enterprises' internal sampling practices. These audits often verify processes using accepted sampling plans derived by either Codex or by International Standards Organization (ISO). The Codex plans, referenced by NAFTA, are used mainly for fresh fruit and vegetable products. Product inspection or monitoring that utilizes the ISO 2859-1 acceptance sampling plans is based on a 95% level of confidence and occasionally follows the 2859-3 standard for skipping lots. They involve visual inspections and aim primarily to verify compliance with quality and safety standards. For compliance to safety measures and criteria special microbiological sampling procedures are also used.

Another use of random sampling is to create special sampling plans tailored to specific situations. Such scenarios may occur under an outbreak of BSE in the U.K. or a plum pox epidemic or the establishment of other plant diseases. In such cases, appropriate statistical distributions are used to describe the phenomena and derive a subsequent sampling scheme; otherwise, statistical modelling may be used to achieve a meaningful sampling approach.

Establishments are subjected to three levels of scrutiny, depending on the results of compliance testing. Establishments with good compliance results generally receive a normal level of sampling as defined under ISO sampling schemes. Should a problem be identified within a establishment, the level changes to a tightened level wherein stricter standards are applied. Should an establishment demonstrate consistently good results, its sampling level moves to reduced status.

Each commodity warrants a somewhat varied sampling plan which is also carried out to maximize the effectiveness and efficiency of its available resources. A finite amount of resources affects the sampling scheme and, as such, statistical inference cannot always be derived from compliance rates. However, given our knowledge of sources of variability and the way sampling is done, data is deemed indicative.

5.3 Sound Science and the CFIA

Sound science supports the activities and programs associated with the CFIA's three business lines. Sound science is the foundation for effective programs and decision-making. The CFIA's continued scientific credibility, at home and abroad, rests on its ability to provide expert services and advice rooted in leading-edge science-based approaches. Over the coming years, the CFIA will continue to invest in and strengthen its scientific capacity and infrastructure to meet constantly growing demands.

The CFIA's Laboratories Directorate conducts research, method development, scientific advice, and testing in support of all 14 Agency programs. In addition to providing science advice and performing research in support of the Agency's regulatory activities, scientists in the CFIA's laboratories test and anlalyze samples collected each year by CFIA inspectors.

The federal government wants to put its Framework for Science and Technology Advice in place by March 2003. This framework is based on the principles and guidelines outlined in *Science Advice for Government Effectiveness* (SAGE), the document released in May 2000 by the Council of Science and Technology Advisors. The government has directed all science-based departments and agencies (SBDAs) to use SAGE principles. The program's goal is that the best science advice is provided for key issues and that both the public and Parliament are confident that government is using science in the best interests of all Canadians. Following SAGE guidelines, the CFIA is working with other SBDAs to build effective, credible, science-based approaches to policy development and regulatory affairs. CFIA officials participated in the interdepartmental working groups developing the tools for applying the Framework for Science and Technology Advice across the government.

The CFIA has its own strategic Science and Technology Action Plan to address the three key implementation elements of the Framework: promote adoption of the SAGE principles and guidelines; ensure accountability for these principles and guidelines within departments and across government; and evaluate how effectively the SAGE principles and guidelines have been integrated into the science advice, programs, and policies of the SBDAs.

As part of a continuing series of fora the CFIA is holding to discuss the emerging science and technology issues that affect CFIA activities, a forum on Invasive Species Affecting Plants resulted in recommendations for future actions that senior management may consider to address the threat of invasive species.

The Government of Canada's Federal Innovation Networks of Excellence (FINE) initiative addresses issues that pertain to the national, interdepartmental aspects of federal science and technology activities. FINE recognizes that departments have shared concerns and interests and that they must work together to achieve best results. As a FINE supporter, the CFIA is actively participating in the pilot/model lab cluster for the chemical, biological, radiological, and nuclear (CBRN) Research & Technology Initiative (CRTI). A key part of the CRTI concept is to create clusters of federal and other government labs that contribute to national preparedness for response to a CBRN (chemical, biological, radiological, and nuclear) terrorist attack.

The CFIA works to strengthen the links between regulatory policy and science advice in decision-making. The Agency is instrumental in fulfilling the needs highlighted in Canada's science strategies, which include placing a high priority on training and responsiveness, developing state-of-the-art laboratories, and taking advantage of the opportunities that are emerging in the science and technology sectors.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Food Inspection Agency

Rappo

ıd
ency

2001–2002

Rapport annuel

Personnes-ressources pour renseignements supplémentaires et site Web de l'ACIA

Pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez communiquer avec le Bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de votre région. Vous pouvez également consulter la version électronique du présent document sur Internet sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

Atlantique

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
1081, rue Main, 5e étage
Boîte postale 6088
Moncton (N.-B.) E1C 8R2
Téléphone : (506) 851-3331
Télécopieur : (506) 851-2911

Québec

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
2001, rue University, pièce 746C
Montréal (Québec) H3A 3N2
Téléphone : (514) 283-8888
Télécopieur : (514) 496-4699

Ontario

Communications générales
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (Ont.) K1A 0Y9
Téléphone : (613) 225-2342
Télécopieur : (613) 228-6123

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
174, chemin Stone Ouest
Guelph (Ont.) N1G 4S9
Téléphone : (519) 837-9400
Télécopieur : (519) 837-9783

Ouest

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Man.) R3C 1B2
Téléphone : (204) 983-2200
Télécopieur : (204) 984-6008

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
220-4th Ave. S.E., pièce 654
Calgary (Alb.) T2G 4X3
Téléphone : (403) 292-4301
Télécopieur : (403) 292-5707

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
620, avenue Royal, pièce 101
New Westminster (C.-B.) V3M 1J2
Téléphone : (604) 666-6513
Télécopieur : (604) 666-1261

© Sa Majesté du chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments) 2002
Nº de catalogue A1-17/2002
ISBN 0-662-66867-1
P0271-02

Rapport annuel 2001–2002

Table des matières

Messages

Lettre au Ministre 3

Message du président 4

Aperçu des résultats obtenus 5

1.0 Vue d'ensemble de l'Agence

1.1 Mandat 8

1.2 Secteurs d'activités 8

1.3 Effectifs 9

1.4 Création d'un cadre réglementaire international pour oeuvrer à l'échelle de la planète 10

2.0 Rendement de l'Agence

2.1 Introduction 12

2.2 Salubrité des aliments 15

2.3 Santé des animaux 36

2.4 Protection des végétaux 47

2.5 Gestion des ressources humaines 59

3.0 Responsabilité de la direction à l'égard des rapports sur le rendement et évaluation de la vérificatrice générale 66

4.0 Rendement financier 72

5.0 Annexes 88

Agence canadienne d'inspection des aliments

Président

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Canadian Food Inspection Agency

President

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Le 27 septembre 2002

L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
Édifice de la Confédération, pièce 207
Chambre des communes
Ottawa (Ontario) K1A 0A6

Monsieur le Ministre,

J'ai le plaisir de vous présenter, ainsi qu'au Parlement, le rapport annuel de l'ACIA pour l'exercice 2001-2002, conformément aux dispositions de l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments.*

Le rapport rend compte des activités du personnel de l'Agence et des résultats qu'il a obtenus dans ses efforts visant à assurer la salubrité du système d'approvisionnement alimentaire canadien et de ses ressources animales et végétales. Le rapport fournit également des renseignements sur le rendement de l'ACIA classés par secteurs d'activités, dans le contexte du cadre de gestion du rendement de l'Agence. On y trouve les états financiers vérifiés au 31 mars 2002, ainsi que l'évaluation de la vérificatrice générale visant l'information sur le rendement.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments distingués.

Richard B. Fadden

Canada

Message du président

Le présent rapport annuel, le cinquième depuis la création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), couvre la période du 1er avril 2001 au 31 mars 2002. L'année a été fructueuse pour l'Agence. En effet, dans le cadre de son mandat, les 5 467 membres dévoués que compte son personnel ont été appelés à relever bon nombre de défis uniques et permanents.

En tant qu'organisme à vocation scientifique chargé de réglementer les aliments, les animaux et les plantes, l'ACIA s'est engagée à assurer la salubrité des produits alimentaires vendus ou importés au Canada, contribuant ainsi à la santé et à la protection des ressources animales et végétales du pays. Des principes scientifiques assurent l'efficacité des prises de décision en matière de réglementation, et la crédibilité de l'Agence, au pays comme à l'étranger, repose sur sa capacité à dispenser des services scientifiques de premier ordre. Ses activités de recherche, les méthodes qu'elle élabore, les conseils scientifiques qu'elle dispense et les tests qu'elle réalise en laboratoire font que l'Agence a acquis une expertise scientifique d'avant-garde qu'elle met à profit lorsqu'elle est appelée à se prononcer sur des questions d'envergure.

L'un des principaux défis que l'Agence se doit de relever consiste à demeurer vigilante dans la prestation de tous les aspects de son vaste mandat, tout en se tenant prête à répondre à plus de demandes de services et à intervenir dans un nombre croissant de situations d'urgence internationales exigeantes sur le plan des ressources. L'ACIA a prouvé qu'elle était prête à agir dans les situations d'urgence découlant des attentats terroristes du 11 septembre 2001; des membres de son personnel ont alors fait diligence pour protéger les Canadiens des risques éventuels et pour faire face à l'augmentation de l'achalandage dans les aéroports canadiens et aux retards causés aux frontières.

Dans le milieu complexe et en constante évolution où nous exerçons nos activités, l'Agence continue de protéger les ressources animales et végétales du pays : les récoltes, le bétail et les forêts. De fait, nous avons tout particulièrement été amenés à protéger les ressources végétales en luttant contre les flambées de la sharka du prunier et de la gale verruqueuse de la pomme de terre, ainsi que les foyers d'infestation du longicorne brun de l'épinette. À la lumière des menaces croissantes que représentent les maladies animales exotiques, notamment la fièvre aphteuse, la responsabilité de protéger les ressources animales prend plus d'importance que jamais.

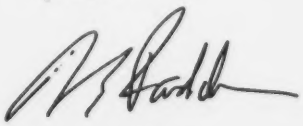
Par ailleurs, nous avons continué d'approfondir notre cadre de gestion du rendement afin de fournir des renseignements précis et clairs sur les résultats obtenus par l'Agence et, en bout de ligne, de l'aider à atteindre ses objectifs.

Les réalisations décrites dans le présent rapport ont été rendues possibles grâce au travail d'un personnel compétent et dévoué. De notre côté, nous nous sommes employés à créer un milieu de travail exemplaire, à offrir des possibilités de perfectionnement professionnel à notre personnel et à attirer les meilleurs éléments possibles au sein de nos effectifs. Le professionnalisme et la motivation de nos employés permettent à l'ACIA d'établir avec confiance un plan d'avenir.

Dans le discours du budget 2001, le gouvernement fédéral s'est engagé à « *élaborer une nouvelle architecture intégrée et financièrement viable pour la politique agricole du XXIe siècle.* » L'Agence participera à l'élaboration des éléments clés de cette architecture dans le cadre d'une initiative appelée le Cadre stratégique pour l'agriculture. En outre, le gouvernement fédéral s'engageait, dans le discours du budget, à dresser un plan à long terme pour « *assurer la sécurité de la société* »; il promettait notamment d'investir des fonds importants « *pour accroître la sûreté, l'ouverture et l'efficience de la frontière* ». L'ACIA aura un rôle crucial à jouer pour aider le gouvernement à s'acquitter de cet engagement.

L'ACIA demeure résolue à assurer aux Canadiens une surveillance efficace par voie de réglementation. Ainsi, tout au long de l'année, l'Agence a continué de concourir à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux, domaines dans lesquels le Canada a su faire sa marque à l'échelle internationale.

Le président,



Richard B. Fadden

Aperçu des résultats obtenus

En 2001-2002, l'ACIA a continué d'assurer la prestation des programmes et services afin d'améliorer la salubrité du système d'approvisionnement alimentaire, la santé des animaux et la protection des végétaux. Elle a mené ses activités de réglementation dans un contexte où les défis sont de plus en plus nombreux et complexes tant sur la scène nationale qu'internationale; ces défis découlent de l'accent accru mis sur la planification d'urgence et la sûreté des frontières. À ces facteurs s'ajoutent les attentes croissantes de la population, une plus grande diversité des échanges commerciaux et des produits, les progrès technologiques importants, les initiatives stratégiques de grande portée et un certain nombre de situations d'urgence relatives à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. L'ensemble de ces facteurs placent les employés de l'ACIA dans un environnement de travail exigeant et en constante évolution.

L'Agence assure l'application et le contrôle des lois fédérales qui régissent toutes les étapes du continuum alimentaire. Elle n'inspecte pas seulement les aliments de consommation humaine, mais aussi les animaux, les aliments destinés au bétail, les semences, les engrais et les végétaux dont la salubrité de l'approvisionnement alimentaire est tributaire. En tant que principal organisme de réglementation à fondement scientifique au Canada, l'ACIA s'appuie sur des bases scientifiques pour concevoir et dispenser ses programmes et pour faire face à des situations nouvelles comme la biotechnologie et la menace accrue du bioterrorisme. Sur la scène internationale, l'Agence fait preuve de leadership en élaborant un cadre réglementaire axé sur des principes scientifiques qui vise à offrir aux consommateurs des produits alimentaires salubres et de première qualité. L'accroissement de la demande de services a forcé l'ACIA à déployer ses ressources de façon à s'acquitter d'un mandat de réglementation dont les limites sont sans cesse repoussées. L'Agence a cherché à s'acquitter de ce mandat tout en intervenant dans un certain nombre de situations d'urgence qui ont exigé toute son attention. Le présent rapport annuel renseigne sur son rendement dans les secteurs suivants :

Salubrité des aliments

La grande priorité de l'ACIA demeure la salubrité des aliments, responsabilité qu'elle partage avec les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les points de vente au détail, les consommateurs et d'autres organismes gouvernementaux et instances. À titre d'organisme responsable de l'exécution de lois fédérales, l'Agence se sert des données sur les taux de conformité et d'autres mesures quantitatives et qualitatives pour évaluer si elle a atteint les objectifs que lui avait fixés le gouvernement du Canada. Dans l'ensemble, les établissements sous contrôle fédéral des secteurs du poisson, des fruits et légumes frais et transformés, des viandes, des produits laitiers et des oeufs ont obtenu des taux élevés de conformité aux exigences de santé et de salubrité. Dans les cas où des produits ont été jugés non conformes, elle a pris des mesures (p. ex. la saisie et le rappel d'aliments) ou, au besoin, a intenté des poursuites devant les tribunaux, qui ont notamment abouti à des sanctions et à des amendes.

L'ACIA a incité l'industrie à adopter des pratiques de salubrité des aliments à fondement scientifique. De plus en plus d'établissements canadiens de transformation alimentaire intègrent dans leurs activités les principes de l'Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP). Le personnel de l'Agence a mené des activités d'inspection qui visent à améliorer l'étiquetage et les renseignements donnés aux consommateurs. Le travail accompli dans ce domaine a aidé à protéger les consommateurs contre le mauvais classement et la qualité inacceptable des produits et contre les violations des lois fédérales en matière d'emballage et d'étiquetage.

Santé des animaux

L'ACIA protège le bétail contre les maladies animales exotiques et réglementées qui risquent de se déclarer au Canada. Grâce à ses activités de dépistage, de lutte et d'éradication et à ses mécanismes rigoureux de contrôle des importations, elle a joué un rôle important en aidant le Canada à demeurer *exempt* de toutes les maladies figurant sur la Liste A de l'Office international des épizooties (OIE), y compris la fièvre aphteuse, maladie qui a atteint l'an dernier des proportions épidémiques dans d'autres parties du monde, plus particulièrement au Royaume-Uni. En

outre, l'Agence a aidé le Canada à rester exempt d'un grand nombre de maladies figurant sur la Liste B, qui font l'objet d'une déclaration obligatoire auprès de l'OIE. À l'échelle internationale, on s'entend en général pour dire que l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), couramment appelée maladie de la vache folle, est une maladie importante de la Liste B. L'ESB n'a pas été dépistée au Canada depuis 1993, année où le seul cas a été signalé chez une vache importée. Néanmoins, l'ACIA a continué d'être vigilante en appliquant un programme actif et intensifié de lutte.

Par ses activités de mise en quarantaine et de lutte contre les maladies, l'Agence n'a cessé de chercher à éradiquer les maladies comme l'encéphalopathie des cervidés, la tremblante et la tuberculose. Son personnel a continué de stimuler les exportations canadiennes de produits agricoles en attestant que les animaux et leurs produits répondaient aux exigences des pays importateurs.

Protection des végétaux

L'ACIA protège les ressources végétales des ravageurs exotiques et combat les graves infestations qui sévissent déjà au Canada. La surveillance qu'elle mène aux points d'entrée au pays a permis de confirmer que les végétaux et leurs produits étaient conformes à la réglementation canadienne. Sur le territoire du Canada, l'Agence s'est employée à lutter contre la propagation des maladies des végétaux, par exemple les foyers de la sharka du prunier et une grave infestation du longicorne brun de l'épinette. Elle a aussi assuré la surveillance réglementaire de l'Institut canadien des semences à titre de tierce partie; des taux de conformité élevés ont d'ailleurs été obtenus pour les semences généalogiques, non généalogiques et importées. L'Agence continue de jouer un rôle important en réglementant l'introduction de végétaux qui possèdent des caractères nouveaux, et en aidant les exportateurs canadiens à s'assurer que leurs expéditions de semences et de produits végétaux et forestiers respectent les exigences phytosanitaires des pays destinataires.

Innovation en gestion des ressources humaines

Comme son rôle s'est élargi sur la scène nationale et internationale, l'ACIA a dû accroître ses effectifs pour répondre aux besoins en grande partie scientifiques de l'organisation. Le maintien d'effectifs compétents est demeuré pour elle une priorité à laquelle elle a donné suite en dispensant des programmes progressifs de formation et de perfectionnement, et en planifiant de façon ciblée sa relève pour se préparer à affronter l'avenir. Dans le cadre des partenariats qu'elle a conclus avec quelques universités canadiennes, l'Agence a continué de favoriser le partage de l'expertise dans le domaine de la recherche ainsi que l'épanouissement intellectuel des diplômés de demain. Elle a peaufiné son analyse du recrutement et du maintien en fonction et, dans sa stratégie, a mis l'accent sur les groupes professionnels possédant des connaissances scientifiques et techniques d'une importance cruciale. Elle a également mené des initiatives stratégiques de recrutement à l'échelle nationale et internationale qui lui ont permis d'attirer les gens compétents dont elle a besoin. L'ACIA a pris les mesures nécessaires pour favoriser de bonnes relations employeur-employés et de bonnes conditions de travail, tout en veillant à promouvoir la mise en place d'effectifs diversifiés et représentatifs.

Conclusion

Malgré les pressions et les demandes croissantes auxquelles l'ACIA est soumise, ses réalisations continuent d'être variées et de grande portée. La somme de ses travaux contribue à la qualité de vie dont jouissent les Canadiens, à la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, à la santé des animaux et à la protection des végétaux du pays. À l'échelle internationale, le travail de l'ACIA a également concouru à la réputation que vaut, au Canada, son système de salubrité des aliments et de quarantaine de calibre mondial.

Vue d'ensemble de l'Agence

1.0 Vue d'ensemble de l'Agence

1.1 Mandat

En tant que principal organisme de réglementation fédéral à fondement scientifique œuvrant dans le domaine des aliments, des animaux et des végétaux, l'ACIA a pour mandat d'améliorer la salubrité des aliments produits, vendus ou importés au Canada, de contribuer à la santé des animaux et de protéger les ressources végétales. Pour satisfaire à ces engagements, l'Agence applique et administre 13 lois fédérales et leurs règlements d'application respectifs.

1.2 Secteurs d'activités

L'ACIA est l'organe de réglementation du gouvernement fédéral dans les domaines suivants :

Salubrité des aliments

L'ACIA, qui rend des comptes au Parlement par l'entremise du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, voit à la prestation de tous les services d'inspection du gouvernement fédéral ayant trait aux aliments. Cette responsabilité vise surtout à vérifier si les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs respectent les règlements et les normes du gouvernement du Canada en matière de salubrité, de qualité, de quantité, de composition, de manipulation, d'identité, de transformation, d'emballage et d'étiquetage. L'Agence respecte également les exigences des pays étrangers lorsque des accords d'inspection et de certification sont en place. Dans l'exercice de son mandat qui consiste à administrer les lois et les règlements en matière d'aliments, elle travaille en étroite collaboration avec Santé Canada, le ministère chargé d'établir les normes et la politique en matière de salubrité des aliments.

Santé des animaux

L'ACIA s'emploie à empêcher l'introduction au Canada de maladies animales, par exemple la fièvre aphteuse, et à prévenir leur propagation au pays (p. ex., la tuberculose bovine). Lorsque des flambées de maladie se produisent, elle intervient pour les maîtriser et les éradiquer. Afin de maintenir la salubrité de la chaîne alimentaire, l'Agence réglemente les aliments du bétail et les produits biologiques vétérinaires (notamment les vaccins, les bactéries, les bactéries-toxoïdes, les produits d'immunoglobuline, les trousses de diagnostic et les produits biologiques dérivés de la biotechnologie). Elle mène également des programmes réguliers de surveillance des maladies animales conçus pour

Le cadre législatif de l'ACIA

- Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire
- Loi sur les produits agricoles au Canada
- Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments
- Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*
- Loi relative aux aliments du bétail
- Loi sur les engrais
- Loi sur l'inspection du poisson
- Loi sur les aliments et drogues*
- Loi sur la santé des animaux
- Loi sur l'inspection des viandes
- Loi sur la protection des obtentions végétales
- Loi sur la protection des végétaux
- Loi sur les semences

* en ce qu'elle a trait aux aliments

déjouer les menaces sérieuses pour le bétail. De [illegible] elle atteste de la santé des animaux que le Canada exporte, évalue la salubrité des importations et réglemente le transport sans cruauté des animaux.

Protection des végétaux

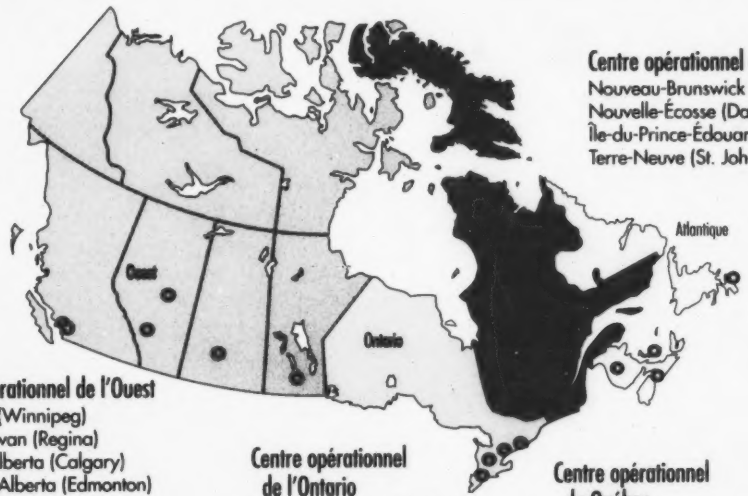
L'ACIA a pour mandat d'empêcher les ravageurs de l'étranger (p. ex., le longicorne d'Asie) d'entrer au Canada et de prévenir la propagation de maladies et de ravageurs suffisamment importants pour justifier une mise en quarantaine (p. ex. le virus de la sharka du prunier). Elle s'assure que les semences et les engrais, tant ceux produits au pays que les produits importés, sont conformes aux normes fédérales de salubrité, de composition et de méthodes de traitement. Les responsables de la protection des végétaux de l'Agence attestent que les végétaux et tout autre matériel végétal connexe destinés à l'exportation satisfont aux règlements phytosanitaires des pays étrangers. Enfin, elle collabore également avec divers organismes internationaux à la lutte contre les ravageurs des végétaux.

1.3 Effectifs

L'ACIA, dont le bureau principal se trouve dans la région de la capitale nationale, est divisée en quatre centres opérationnels (Atlantique, Québec, Ontario et Ouest) subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris les postes frontaliers) et 408 bureaux dans des établissements non gouvernementaux, notamment des installations de transformation. L'Agence englobe également 21 laboratoires et installations de recherche qui fournissent des avis et des conseils scientifiques, mettent au point de nouvelles technologies, offrent des services d'analyse et mènent des recherches.

L'ACIA dispose d'un effectif de 5 467 employés. Parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des médecins vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, du personnel administratif, des spécialistes des services informatiques, des agents financiers, des spécialistes des communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire et des gestionnaires.

Centres opérationnels et bureaux régionaux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments



Centre opérationnel de l'Atlantique
Nouveau-Brunswick (Frédéricton)
Nouvelle-Écosse (Dartmouth)
Île-du-Prince-Édouard (Charlottetown)
Terre-Neuve (St. John's)

Centre opérationnel de l'Ouest
Manitoba (Winnipeg)
Saskatchewan (Regina)
Sud de l'Alberta (Calgary)
Nord de l'Alberta (Edmonton)
Région côtière - New Westminster (C.-B.)
Région continentale/intérieure - New Westminster (C.-B.)

Centre opérationnel de l'Ontario
Région sud-ouest (London)
Région du centre (Guelph)
Région de Toronto (Downsview)
Région nord-est (Belleville)

Centre opérationnel de Québec
Montréal est
Montréal ouest
St-Hyacinthe
Québec

1.4 Création d'un cadre réglementaire international pour oeuvrer à l'échelle de la planète

Les cadres de travail internationaux en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux fournissent une architecture essentielle pour appuyer le commerce des aliments, des animaux et des végétaux. Le perfectionnement continu d'un cadre réglementaire international harmonisé, ayant à la fois un fondement scientifique et réglementaire, comporte des avantages pour les Canadiens en leur offrant des produits sûrs provenant des marchés internationaux et nationaux. De fait, les produits alimentaires et agricoles canadiens jouissent d'une grande popularité auprès de nombreux consommateurs du monde entier, et, de son côté, le Canada importe un large éventail de produits en provenance d'un nombre croissant de pays afin de répondre à l'évolution des goûts de sa population.

L'ACIA est un chef de file en ce qui concerne ces tendances à l'échelle internationale. Elle a investi des efforts considérables en vue d'influencer les organismes de normalisation. L'Agence administre un certain nombre d'accords bilatéraux et des protocoles sur des produits particuliers dans le domaine de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. En plus, il existe des accords internationaux et des institutions axés sur le commerce, la salubrité des aliments, la santé des animaux, la protection des végétaux et de l'environnement. Ensemble, ils forment le cadre réglementaire international au sein duquel l'Agence exerce ses activités. Son principal objectif consiste à faire en sorte que ce cadre de travail soit rigoureux, cohérent et fondé sur des données scientifiques.

À cette fin, l'ACIA, de concert avec Santé Canada, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international et d'autres ministères fédéraux, participe à divers forums internationaux, notamment : l'Organisation mondiale de la santé, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, le Programme des Nations Unies pour l'environnement, l'Office international des épizooties, la Convention internationale pour la protection des végétaux, la Commission du *Codex Alimentarius*, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Organisation mondiale du commerce, l'Accord de libre-échange nord-américain, la Coopération économique Asie-Pacifique, les négociations individuelles du Protocole de Cartagena sur la biosécurité et la Zone de libre-échange des Amériques.

Rendement de l'Agence

2.0 Rendement de l'Agence

2.1 Introduction

En septembre 2000, le Conseil du Trésor a approuvé le nouveau Cadre de planification, de rapport et de responsabilisation (CPRR), lequel décrit brièvement la structure des secteurs d'activités de l'ACIA. L'Agence a besoin de cette structure pour améliorer la gestion de son rendement et ses pratiques d'établissement de rapports. Malgré cet outil d'importance, l'Agence n'a pu réaliser de progrès considérables dans ce domaine en raison de l'absence d'un modèle national ou international dont elle aurait pu se servir pour mesurer le rendement des programmes réglementaires et établir un rapport sur ces derniers. L'Agence conserve tout de même la volonté d'améliorer l'établissement des rapports en ce domaine. Pour de plus amples renseignements sur le cadre de gestion du rendement de l'ACIA, il suffit de consulter l'adresse www.inspection.gc.ca.

Pour protéger la salubrité du système alimentaire, il ne suffit pas d'inspecter les produits alimentaires et les installations où ils sont fabriqués. Le système alimentaire commence avec les intrants, tels que les semences et les engrais, passe par les cultures et le bétail, et finit avec les denrées alimentaires qui aboutissent dans nos paniers d'épicerie. L'ACIA a pour mandat de réglementer plusieurs étapes de ce continuum alimentaire qui inclut un nombre grandissant d'intrants et de produits nouveaux et diversifiés en provenance des quatre coins du monde.

L'Agence fournit des services essentiels aux Canadiens grâce à ses activités en matière de santé des animaux et de protection des végétaux. Il y a toujours un risque que les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada soient victimes de maladies ou de ravageurs. Si l'ACIA ne protégeait pas ces ressources, les conséquences pourraient être désastreuses pour les consommateurs et les producteurs, l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, la santé des Canadiens. En raison de l'importance que revêtent ces responsabilités, l'Agence doit être constamment vigilante et prête à intervenir en cas d'urgence.

Cependant, il faut noter qu'il revient avant tout aux producteurs, aux transformateurs et aux fournisseurs de se conformer aux normes et aux exigences fédérales. Même si l'ACIA est chargée des activités d'inspection et doit voir à la conformité aux lois et règlements fédéraux, elle travaille en étroite collaboration avec les groupes susmentionnés en vue de prendre des mesures préventives pour réduire les risques liés à la salubrité alimentaire.

La présente section du rapport est divisée selon les trois secteurs d'activités suivants :

- Salubrité des aliments
- Santé des animaux
- Protection des végétaux

L'ACIA se base sur trois **résultats stratégiques**, un pour chacun des secteurs d'activités, pour rendre compte des objectifs atteints. Dans ce rapport, elle explique son rôle et l'incidence de ses activités pour les Canadiens, elle donne, en partenariat avec ses principaux intervenants, des renseignements clés sur le rendement, présente une analyse et décrit les initiatives en cours. Le tableau suivant résume la structure du présent rapport.

RÉSULTATS STRATÉGIQUES	OBJECTIFS STRATÉGIQUES
Secteur d'activité – Salubrité des aliments *Aliments salubres et pratiques équitables d'étiquetage*	1.1 Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral. 1.2 Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science. 1.3 Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée. 1.4 Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement. 1.5 Décourager les pratiques trompeuses.
Secteur d'activité – Santé des animaux *Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public*	2.1 Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies animales faisant l'objet d'une réglementation. 2.2 Maîtriser les maladies animales transmissibles aux humains. 2.3 Satisfaire aux exigences zoosanitaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement. 2.4 Améliorer la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du fédéral.
Secteur d'activité – Protection des végétaux *Protection des ressources végétales et réglementation des intrants*	3.1 Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation. 3.2 Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement. 3.3 Mettre au point des programmes efficaces pour les intrants végétaux qui sont conformes aux nouvelles tendances internationales et aux nouvelles technologies, et qui sont assortis de normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les méthodes.

Salubrité des aliments

2.2 Salubrité des aliments

Aliments salubres et pratiques équitables d'étiquetage

L'ACIA a pour principale responsabilité de rehausser la salubrité des aliments et de protéger la santé des consommateurs canadiens. La salubrité accrue des aliments favorise la bonne santé et prévient les toxi-infections alimentaires susceptibles de survenir, permettant ainsi aux travailleurs et aux employeurs d'économiser annuellement des millions de dollars. Santé Canada estime les toxi-infections alimentaires à 2,2 millions de cas par année et leur coût à plus de 1,3 milliard de dollars en frais médicaux directs et en salaire perdu.

L'industrie de l'alimentation injecte annuellement environ 45 milliards de dollars dans l'économie du pays. À titre d'organisme fédéral de réglementation, l'ACIA est chargée de surveiller la conformité des entreprises de production et de distribution de produits alimentaires régis par le fédéral. Ses activités et celles de l'industrie permettent de maintenir et de renforcer l'excellente réputation dont jouit le Canada à l'échelle nationale et sur la scène internationale à l'égard de la salubrité et de la qualité de ses produits.

Rôle de l'ACIA – À titre d'organe de réglementation fédéral, l'Agence assume la responsabilité de la surveillance de la conformité aux lois fédérales des entreprises qui exercent leurs activités dans le domaine de la production et de la distribution d'aliments et de produits alimentaires réglementés. Pour atteindre cet objectif, l'ACIA dispose d'un certain nombre de moyens. Elle collabore avec l'industrie à l'établissement de meilleures pratiques de gestion à fondement scientifique, procède à des inspections et à des essais visant à vérifier le respect des lois et règlements, prend des mesures pour assurer la conformité, y compris la confiscation, le retrait et le rappel de produits ou encore, si nécessaire, elle a recours à des actions en justice, y compris l'imposition de sanctions administratives et les poursuites. L'Agence a pour mandat de réduire le risque de toxi-infections alimentaires et de fournir aux Canadiens un approvisionnement en aliments salubres. Son but est de favoriser la conformité à 100 pour 100 à toutes les lois et à tous les règlements du gouvernement fédéral.

Cinq lois réglementent les produits alimentaires, soit la *Loi sur l'inspection des viandes* pour les viandes et la volaille, la *Loi sur l'inspection du poisson* pour le poisson et les produits de la mer et la *Loi sur les produits agricoles au Canada* pour les oeufs, les produits laitiers, le miel, les fruits et légumes frais et les produits transformés. La *Loi sur les aliments et drogues* ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* sont déterminantes car elles s'appliquent à tous les aliments. Afin d'améliorer la salubrité des aliments au Canada et de protéger les consommateurs, l'ACIA :

- Surveille la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral;
- Favorise l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science;
- Satisfait aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribue à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement;
- Maîtrise les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée;
- Décourage les pratiques trompeuses.

Principaux partenaires —L'ACIA travaille avec différents partenaires pour assurer la salubrité des aliments et l'honnêteté des pratiques d'étiquetage. Ses principaux partenaires comprennent notamment :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – Au niveau du gouvernement fédéral, Santé Canada et l'ACIA partagent des rôles exclusifs et complémentaires. Santé Canada est responsable des politiques, des normes et des règlements en matière de salubrité des aliments, tandis que l'ACIA est responsable de toutes les activités liées à l'inspection des aliments et à la conformité, ainsi que de l'élaboration d'autres règlements et politiques reliés aux normes sur la composition et à l'étiquetage.

Gouvernements provinciaux – L'ACIA travaille en partenariat avec les gouvernements provinciaux et territoriaux afin de partager l'expertise et de coordonner les activités, de manière à obtenir une conformité aux règlements fédéraux et provinciaux et des interventions en cas d'urgence optimales (par ex. les rappels d'aliments).

Intervenants non gouvernementaux – L'Agence travaille avec l'industrie, les associations de consommateurs et les particuliers afin de reconnaître et de résoudre les problèmes urgents de salubrité des aliments et d'étiquetage.

Organismes internationaux et partenaires commerciaux – L'Agence négocie et gère avec d'autres pays des arrangements techniques propres à certains produits pour faire en sorte que les normes de salubrité reposent sur des données scientifiques et sont respectées efficacement, de manière à obtenir des aliments salubres et à ne pas entraver inutilement les échanges commerciaux. La négociation de ces arrangements techniques se fait en collaboration avec ses partenaires fédéraux. Outre ce réseau d'ententes bilatérales, l'ACIA, de concert avec Santé Canada et d'autres, élabore et met de l'avant des normes de salubrité des aliments fondées sur des données scientifiques dans le cadre de la Commission du CODEX Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) des Nations Unies et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Avec le concours d'autres partenaires fédéraux, elle représente le Canada aux comités de l'OMC et de l'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Défis à relever et risques – Les dangers à la fois nouveaux et urgents qui guettent la salubrité des aliments posent un défi permanent. L'ACIA doit maintenir et, si nécessaire, élaborer des programmes scientifiques suffisants pour reconnaître, prévenir et contrôler ces dangers. Les nouvelles technologies ayant trait à la production, à la transformation et à la mise en marché des aliments posent aussi des problèmes potentiels de salubrité qu'il faut évaluer et résoudre adéquatement. Les programmes d'inspection actuels doivent continuer d'évoluer afin de tenir compte des nouvelles technologies, des nouveaux dangers et des initiatives de l'industrie, y compris les démarches reliées à l'analyse des risques et maîtrise de contrôles critiques (HACCP). Le volume et la diversité des aliments importés ne cessent de croître. Cela pose un défi pour l'Agence qui doit surveiller et évaluer la conformité de ces aliments en vertu des lois fédérales sur la salubrité et l'étiquetage.

Il faut acquérir des connaissances sur les normes de salubrité des autres pays et évaluer la qualité des contrôles de qualité des exportateurs et des importateurs. Par conséquent, les agences de réglementation et l'industrie alimentaire canadiennes subissent de plus en plus de pression des gouvernements étrangers en matière de demande d'information et d'évaluation. En matière d'activités de réglementation, la mondialisation pose aussi un défi pour l'ACIA, qui peut les relever en partie grâce à sa participation à des organismes internationaux de normalisation. Les risques reliés aux récents attentats perpétrés aux États-Unis imposent à l'Agence la nécessité de travailler avec ses partenaires et d'autres gouvernements nationaux afin de renforcer les mesures en matière de salubrité des aliments et de pouvoir réagir rapidement et efficacement à toute menace à la salubrité et à la sécurité des réserves alimentaires.

Comprendre et répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de salubrité, de qualité et d'étiquetage des aliments constitue un autre défi pour l'ACIA, et cela accentue l'importance de la transparence et du dialogue avec les intervenants. Les nouvelles méthodes de production posent aussi des défis en ce qui concerne l'élaboration de programmes de réglementation et l'application de pratiques d'étiquetage honnêtes.

Les nouveaux règlements adoptés par Santé Canada, notamment en matière d'étiquetage nutritionnel, d'avis sur la santé, d'énoncés sur la teneur en nutriments et d'irradiation des aliments devront être respectés lorsqu'ils seront mis en application. L'ACIA continuera de veiller à ce que l'industrie alimentaire canadienne se conforme aux lois et aux réglementations fédérales nouvelles et existantes et à s'occuper des problèmes particuliers de non-conformité.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de $)	296,3
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	36,5
Ressources humaines (ETP)	3 244

*ETP = Équivalents temps plein

* *Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.*

Organismes internationaux et partenaires commerciaux – L'Agence négocie et gère avec d'autres pays des arrangements techniques propres à certains produits pour faire en sorte que les normes de salubrité reposent sur des données scientifiques et sont respectées efficacement, de manière à obtenir des aliments salubres et à ne pas entraver inutilement les échanges commerciaux. La négociation de ces arrangements techniques se fait en collaboration avec ses partenaires fédéraux. Outre ce réseau d'ententes bilatérales, l'ACIA, de concert avec Santé Canada et d'autres, élabore et met de l'avant des normes de salubrité des aliments fondées sur des données scientifiques dans le cadre de la Commission du CODEX Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) des Nations Unies et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Avec le concours d'autres partenaires fédéraux, elle représente le Canada aux comités de l'OMC et de l'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Défis à relever et risques – Les dangers à la fois nouveaux et urgents qui guettent la salubrité des aliments posent un défi permanent. L'ACIA doit maintenir et, si nécessaire, élaborer des programmes scientifiques suffisants pour reconnaître, prévenir et contrôler ces dangers. Les nouvelles technologies ayant trait à la production, à la transformation et à la mise en marché des aliments posent aussi des problèmes potentiels de salubrité qu'il faut évaluer et résoudre adéquatement. Les programmes d'inspection actuels doivent continuer d'évoluer afin de tenir compte des nouvelles technologies, des nouveaux dangers et des initiatives de l'industrie, y compris les démarches reliées à l'analyse des risques et maîtrise de contrôles critiques (HACCP). Le volume et la diversité des aliments importés ne cessent de croître. Cela pose un défi pour l'Agence qui doit surveiller et évaluer la conformité de ces aliments en vertu des lois fédérales sur la salubrité et l'étiquetage.

Il faut acquérir des connaissances sur les normes de salubrité des autres pays et évaluer la qualité des contrôles de qualité des exportateurs et des importateurs. Par conséquent, les agences de réglementation et l'industrie alimentaire canadiennes subissent de plus en plus de pression des gouvernements étrangers en matière de demande d'information et d'évaluation. En matière d'activités de réglementation, la mondialisation pose aussi un défi pour l'ACIA, qui peut les relever en partie grâce à sa participation à des organismes internationaux de normalisation. Les risques reliés aux récents attentats perpétrés aux États-Unis imposent à l'Agence la nécessité de travailler avec ses partenaires et d'autres gouvernements nationaux afin de renforcer les mesures en matière de salubrité des aliments et de pouvoir réagir rapidement et efficacement à toute menace à la salubrité et à la sécurité des réserves alimentaires.

Comprendre et répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de salubrité, de qualité et d'étiquetage des aliments constitue un autre défi pour l'ACIA, et cela accentue l'importance de la transparence et du dialogue avec les intervenants. Les nouvelles méthodes de production posent aussi des défis en ce qui concerne l'élaboration de programmes de réglementation et l'application de pratiques d'étiquetage honnêtes.

Les nouveaux règlements adoptés par Santé Canada, notamment en matière d'étiquetage nutritionnel, d'avis sur la santé, d'énoncés sur la teneur en nutriments et d'irradiation des aliments devront être respectés lorsqu'ils seront mis en application. L'ACIA continuera de veiller à ce que l'industrie alimentaire canadienne se conforme aux lois et aux réglementations fédérales nouvelles et existantes et à s'occuper des problèmes particuliers de non-conformité.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de $)	296,3
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	36,5
Ressources humaines (ETP)	3 244

*ETP = Équivalents temps plein

* *Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.*

Réalisations

- **Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral.**
- **Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science.**
- **Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus operationnels approuvés conjointement.**

Poisson et produits de la mer

Secteur – Les Canadiens consomment en moyenne près de 7,7 kg de poisson et 2,3 kg de mollusques et de crustacés chaque année. En 2001, le Canada a récolté environ 974 000[1] tonnes de poisson destiné aux marchés nationaux et d'exportation et a exporté dans plus de 90 pays plus de 547 000 tonnes de poisson d'une valeur approximative de 4,2 milliards de dollars. Les États-Unis représentent le plus important marché d'exportation pour le Canada. En effet, nos exportations dans ce pays se chiffrent à 3,1 milliards de dollars. Pendant la même période, le Canada a importé près de 574 000 tonnes de poisson évaluées à plus de 2 milliards de dollars.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson*, l'Agence applique le *Règlement sur l'inspection du poisson* et établit les politiques, les normes et les exigences d'inspection relatives à ce produit, aux établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés par le fédéral, aux importateurs, aux navires de pêche, aux installations d'emballage du poisson et au matériel servant à la manipulation, au transport et à l'entreposage de celui-ci. L'Agence assure la conformité à ses normes de façon à offrir un approvisionnement et des produits du poisson salubres et de qualité aux consommateurs canadiens et internationaux.

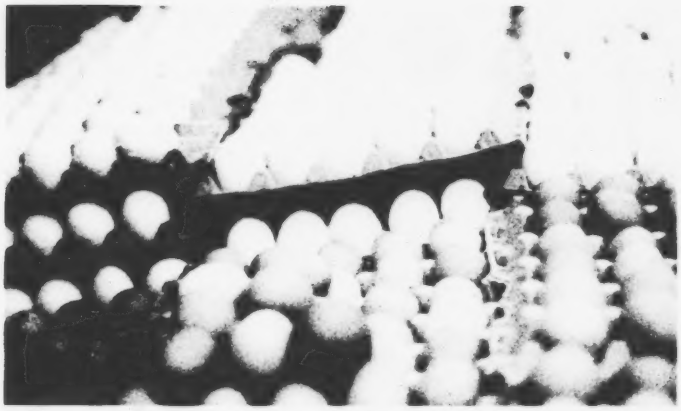
Conformément aux règlements, tous les établissements canadiens de transformation du poisson et des produits de la mer destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par l'ACIA. Cette dernière exige, comme condition à l'accréditation, que tous les établissements élaborent et mettent en œuvre un Programme de gestion de la qualité (PGQ).

Le PGQ décrit le système de normes, les contrôles, les méthodes de surveillance, la tenue des dossiers et les plans de mesures correctives de l'établissement. Il est conçu de manière à offrir du poisson et des produits de la mer salubres, de qualité et bien étiquetés. Le plan du PGQ doit inclure une analyse des risques formelle s'appliquant aux produits et aux processus et indiquer les contrôles en vigueur. Ces activités sont conformes aux principes HACCP reconnus à l'échelle internationale.

Rendement – Maintenant que l'industrie canadienne des produits de la mer a adopté les programmes HACCP, l'ACIA est passée des inspections traditionnelles aux vérifications de la capacité de conformité de l'industrie. En ce qui a trait aux transformateurs de poisson, les 992 usines canadiennes de transformation du poisson agréées par le fédéral ont élaboré et mis en œuvre un PGQ. Avant de l'établir, le personnel chargé de l'inspection du poisson a procédé à une vérification des systèmes et à une vérification exhaustive sur place des PGQ écrits de 98 établissements. Les établissements de transformation du poisson doivent maintenir leur PGQ s'ils veulent conserver leur certificat d'agrément et demeurer conformes. L'Agence a effectué 640 vérifications de la conformité en vue d'évaluer la mise en œuvre des PGQ dans les établissements agréés en activité. Chaque fois que des problèmes ont été relevés, l'industrie a modifié ses contrôles et ses méthodes pour satisfaire aux normes de l'ACIA. Il arrive que l'industrie ne veuille pas ou ne puisse pas satisfaire aux exigences réglementaires; l'Agence a donc délivré 86 avertissements écrits, procédé à 23 poursuites, suspendu 6 certificats d'accréditation (et révoqué 2 d'entre eux), retenu 225 lots de produits non conformes et saisi 2 lots de produits.

Le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) est un programme tripartite administré conjointement par Environnement Canada

[1] *Ministère des Pêches et des Océans et Statistique Canada*



(EC), Pêches et Océans Canada et l'ACIA. L'Agence réglemente l'importation, l'exportation, la transformation, l'emballage, l'étiquetage, l'expédition, la certification, l'entreposage et le réemballage des mollusques et des crustacés pour en protéger la qualité et maintenir l'identité et l'intégrité de la source et du lot.

Au cours de l'année civile 2001, plus de 18 000 épreuves de détection de biotoxines marines dans les mollusques et crustacés ont été exécutées conformément au Plan national de surveillance axé sur les risques. L'ACIA a formulé 98 recommandations portant sur la fermeture des zones de cueillette, en se fondant sur les niveaux de toxines marines, ainsi que 26 autres recommandations de fermeture pour des raisons sanitaires (p. ex., des niveaux trop élevés de *E. coli*).

L'ACIA reconnaît les programmes de salubrité des mollusques des pays suivants : Nouvelle-Zélande, États-Unis, Japon, France et Corée. Les programmes de ces pays prévoient des contrôles appropriés pour la salubrité des produits et satisfont ainsi aux exigences du Canada. Le pourcentage des lots de mollusques, importés de ces pays en 2001, qui ont été inspectés était d'environ 0,8 p. 100 (52 des 6 375 lots). Parmi les lots inspectés, le taux de refus était de 5,75 p. 100 (3 des 52 lots inspectés ont été rejetés). Les lots ont été refusés, car ils n'étaient pas conformes aux normes sur les biotoxines et la microbiologie. La majeure partie des activités d'inspection ciblent les transformateurs qui ont des antécédents de non-conformité aux normes canadiennes.

Le secteur des importations a également appliqué des pratiques de gestion des risques axées sur la science en adoptant volontairement le Programme de gestion de la qualité des importateurs (PGQI). Au Canada, 16 importateurs adhérant au PGQI importent environ 30 p. 100 du poisson et des produits de la mer en conserve. Au cours de l'exercice 2001–2002, l'Agence a effectué 10 vérifications auprès de ces importateurs. Parmi les éléments non conformes relevés, les plus fréquents étaient liés aux permis et aux notifications. Aucun des cas de non-conformité n'avait un lien direct avec la salubrité du produit importé. Dans tous les cas, sauf un où le permis du PGQI a été révoqué pour des raisons de non-conformité aux critères du programme, des plans de mesures correctives ont été préparés. En ce qui a trait au reste du secteur des importations, 944[2] importateurs détenaient un permis d'importation de poisson et de produits de la mer et devaient identifier chaque lot importé au Canada.

L'an dernier, parmi les 474 rappels qui ont été diffusés, 23 (4,9 p. 100) portaient sur du poisson et des produits de la mer; 16 des cas provenaient des établissements agréés par le fédéral. La présence d'agents pathogènes microbiologiques constituait la cause principale des rappels. Malgré ces cas, la salubrité globale des poissons et des produits de la mer canadiens et importés est élevée. Les produits destinés à l'exportation ont aussi satisfait aux exigences d'autres gouvernements.

Initiatives – L'ACIA procède actuellement à la mise à jour du Programme d'inspection du poisson, en examinant les exigences du Programme d'importation relatives à la salubrité alimentaire, le *Règlement sur l'inspection du poisson*, notamment l'élaboration des politiques visant l'aquaculture et les poissons modifiés génétiquement, ainsi que les politiques et procédures relatives à la certification des produits destinés à l'exportation. Un programme de surveillance des résidus de médicaments et de contaminants est en voie d'élaboration.

Oeufs

Secteur – En 2001, les Canadiens ont consommé 16 douzaines d'oeufs par personne, soit sous forme d'oeufs en coquille, soit comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires. La quantité d'oeufs consommés ne cesse de croître depuis 1995, année où les Canadiens en consommaient 14,4 douzaines.

[2] *Depuis la fin mars 2002 (données provenant du Système de gestion de la clientèle [SGC])*

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence veille à ce que les produits qui sortent des établissements agréés par le fédéral et qui sont destinés au commerce national ou à l'exportation soient salubres, de qualité et classés selon les normes fédérales. Elle réglemente également l'emballage et l'étiquetage des oeufs.

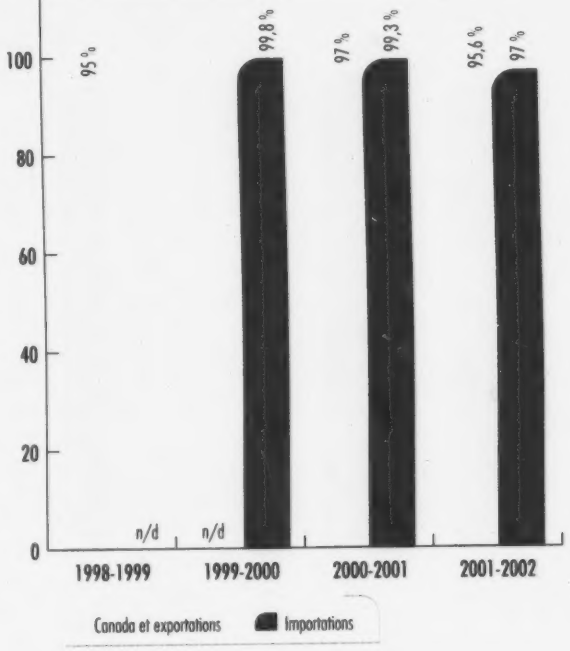
Rendement – Les établissements qui apposent un nom de catégorie aux oeufs en coquille doivent être agréés par le fédéral. En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 1 501 inspections dans 351 établissements de classement agréés pour vérifier l'hygiène et contrôler la façon dont les employés manipulent les aliments. L'Agence y a également effectué des analyses environnementales pour déceler la présence de *Salmonella*. En 2001, 538 échantillons ont été prélevés et le taux de conformité était de 94,4 p. 100. Lorsque le résultat des analyses est positif, l'usine doit être nettoyée à fond. Les inspecteurs procèdent ensuite à un second échantillonnage pour vérifier si les méthodes d'assainissement de l'usine sont efficaces.

L'ACIA n'inspecte pas seulement les établissements, elle inspecte aussi les oeufs et les produits d'oeufs. En ce qui concerne les oeufs en coquille, 3 675 lots ont été inspectés. Le taux de conformité aux catégories[3] des oeufs en coquille canadiens a chuté légèrement cette année pour s'établir à 95,6 p. 100 (97 p. 100 l'an dernier). Les principales raisons des refus : santé et sécurité (coquilles sales ou fendues) et fraude (produit de poids insuffisant). Les produits non conformes ont fait l'objet d'une reclassification, ont été transformés et pasteurisés ou ont été jetés au rebut, selon le cas.

Les oeufs sont transformés en produits liquides, congelés, déshydratés ou cuits dans 19 établissements agréés par le fédéral. L'an dernier, le Canada a produit un total de 85 millions de kilogrammes d'oeufs conditionnés. De ce nombre, l'Agence en a contrôlé 6,26 millions de kilogrammes (498 échantillons ont été analysés), et le taux de conformité atteignait 98,5 pour 100.

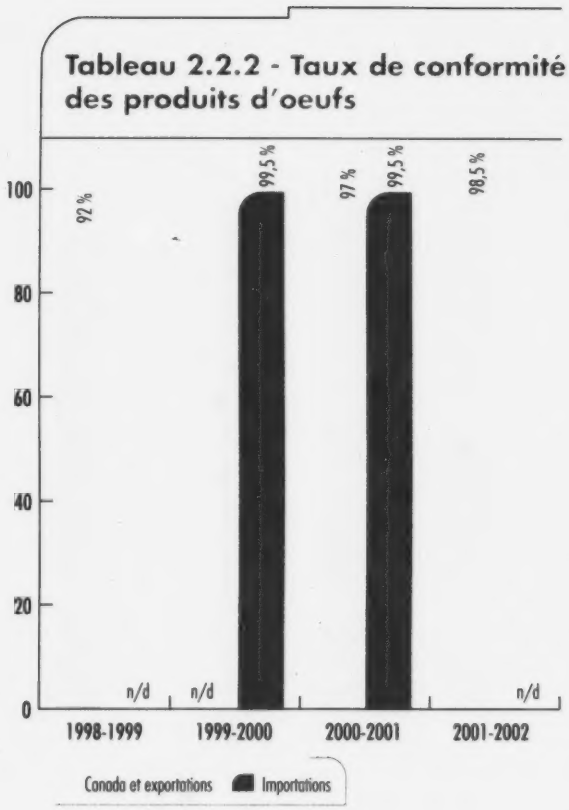
Les pays étrangers qui veulent exporter des oeufs en coquille ou des produits d'oeufs au Canada doivent être dotés de contrôles équivalents pour la transformation et d'un système

Tableau 2.2.1 - Taux de conformité des oeufs en coquille



national d'inspection. À leur arrivée au Canada, les produits sont inspectés pour déterminer s'ils sont conformes aux exigences. Le pays a importé 11,1 millions de douzaines d'oeufs pour l'industrie de la transformation et 7,9 millions de douzaines de plus pour la consommation. En tout, le Canada a importé 8,1 millions de kg d'oeufs conditionnés, dont 81 p. 100 l'ont été à nouveau dans les établissements de transformation des oeufs. Les inspecteurs de l'ACIA, grâce à une vérification routinière de la conformité, ont établi le taux de conformité à 97 p. 100 pour les oeufs en coquille importés, une légère chute par rapport au taux de l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également certifié 11,6 millions de kg d'oeufs conditionnés destinés à être exportés dans 24 pays et dont la valeur est estimée à 28 millions de dollars. Le taux de conformité des produits exportés était de 99,8 p. 100.

[3] *Les taux pourraient être légèrement inférieurs, puisque des avertissements peuvent être délivrés et les produits non conformes corrigés sans qu'aucune infraction ne soit enregistrée.*



L'an dernier, aucun rappel n'a été diffusé pour les oeufs en coquille ou les produits d'oeufs provenant d'établissements agréés par le fédéral. La salubrité globale des oeufs et des produits d'oeufs canadiens et importés est élevée. Les produits destinés à l'exportation ont également satisfait aux autres exigences d'autres gouvernements (voir tableaux 2.2.1 et 2.2.2).

Les inspecteurs de l'ACIA sont intervenus dans près de 110 plaintes concernant les oeufs en coquille ou les produits d'oeufs. Les plaintes portaient sur diverses questions comme la commercialisation illégale d'oeufs non classés, l'utilisation de déclarations non approuvées ou d'autres questions d'étiquetage.

La surveillance des oeufs en coquille dont l'étiquetage comporte des déclarations sur la valeur nutritive s'est intensifiée, car il y a de plus en plus de ce genre de produit sur le marché. Il faut en outre régler les lacunes dans les allégations à l'égard du produit en question. En cas de résultats négatifs aux épreuves, l'Agence ouvre une enquête qui peut aboutir à la suppression de l'allégation sur l'emballage. L'ACIA surveillera de près ce segment du marché afin d'accroître le taux de conformité.

Des consultations avec l'industrie auront lieu en 2002 pour évaluer si l'on est prêt ou non à ajouter au Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) un mandat concernant les produits d'oeufs conditionnés et les oeufs en coquille.

Produits laitiers

Secteur – Les Canadiens consomment annuellement en moyenne 100 litres de lait et 17 kg de produits laitiers par personne. Le Canada a produit 76,1 millions d'hectolitres de lait cru qui a servi à produire 1,2 million de tonnes de produits laitiers. L'an dernier, il a importé 160 millions de kg de produits laitiers et en a exporté 182 millions.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence veille à ce que les produits laitiers qui sortent des établissements agréés par le fédéral et qui sont destinés au commerce national ou à l'exportation soient salubres, de qualité et classifiés selon les normes fédérales. Ces activités se déroulent principalement dans les établissements laitiers agréés et dans les installations des importateurs. En tout, 35 inspecteurs de première ligne inspectent des usines et des produits. Ces inspections ont lieu dans 279 établissements agréés par le fédéral et 87 installations d'importateurs.

Rendement – En tout, il y a eu 196 inspections exhaustives d'usines et 1 018 inspections relatives aux bonnes pratiques de fabrication dans les établissements laitiers; le taux de conformité de ces usines était de 93 p. 100. Dans les cas où les inspecteurs ont relevé de sérieux manquements à la sécurité et à la santé, les responsables de l'usine concernée ont corrigé les problèmes immédiatement, ou les inspecteurs ont retenu ou rappelé le produit touché.

En plus des inspections dans les usines, 3 371 inspections ont été effectuées sur les produits canadiens, y compris 756 vérifications de l'étiquette, 449 vérifications de la quantité nette, 369 vérifications des ingrédients, 143 évaluations de produits chimiques non alimentaires, 13 vérifications de l'intégrité des contenants et 98 vérifications des catégories. De plus, 1 543 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité

Tableau 2.2.3 - Taux de conformité des produits laitiers canadiens

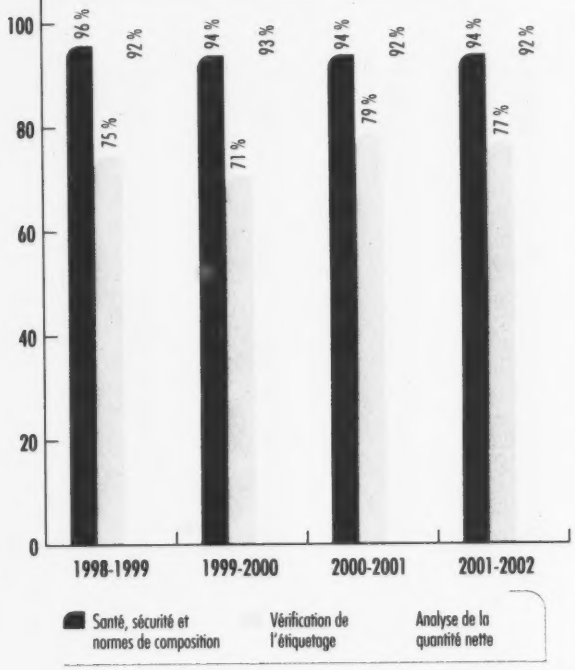
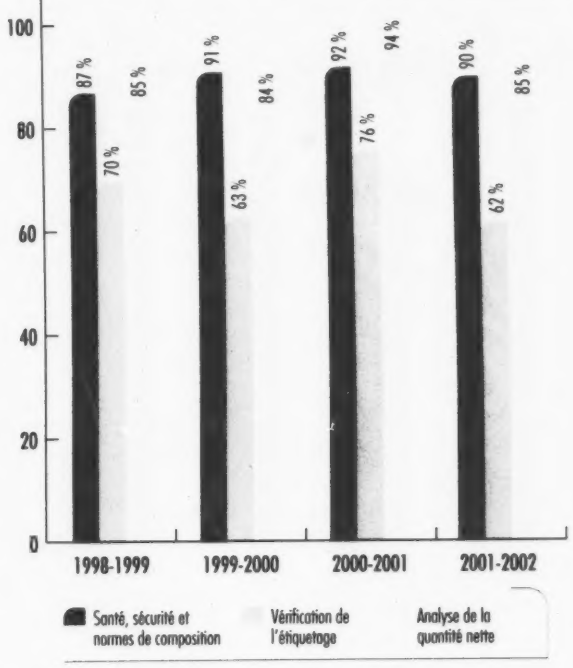


Tableau 2.2.4 - Taux de conformité des produits laitiers - Importations



des produits aux critères de salubrité, de qualité et d'équité commerciale. Le taux de conformité des produits laitiers canadiens était de 94 p. 100 pour les normes sur la santé, la salubrité et la composition; de 77 p. 100 pour la vérification de l'étiquette et de 92 p. 100 pour les analyses sur la quantité nette. Le taux de conformité global des produits laitiers canadiens est relativement le même depuis deux ans.

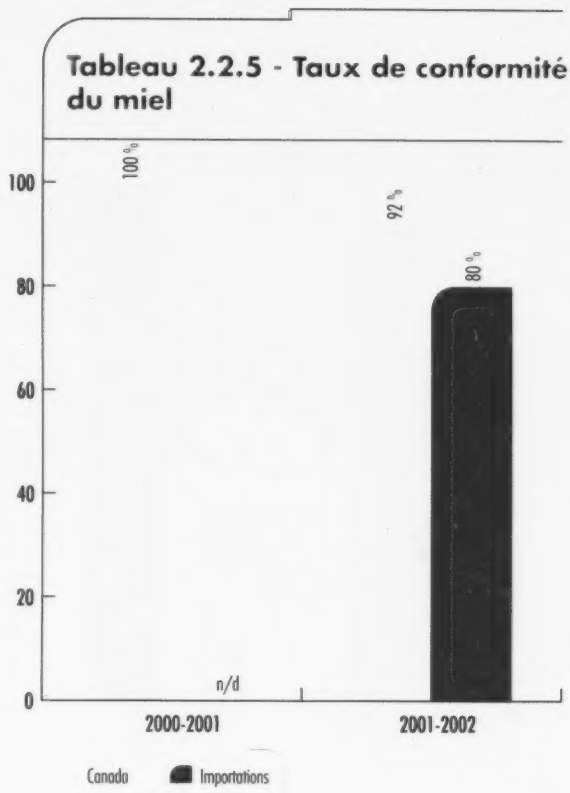
En tout, 1 314 inspections ont été exécutées sur les produits importés, y compris 287 vérifications de l'étiquette, 27 vérifications de la quantité nette et 13 vérifications des catégories. De plus, 986 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des produits aux critères de salubrité, de qualité et d'équité commerciale. Le taux de conformité des produits importés était de 90 p. 100 pour les normes sur la santé, la salubrité et la composition; de 62 p. 100 pour la vérification de l'étiquette et de 85 p. 100 pour les analyses sur la quantité nette. Le taux de conformité global des produits importés inspectés était légèrement inférieur à celui de l'an dernier. L'Agence met davantage l'accent sur les produits importés ayant des antécédents de non-conformité et procède à l'examen du Programme sur les importations. De plus, les importations de produits laitiers seront davantage ciblées en 2002–2003.

L'Agence a délivré plus de 4 700 documents d'exportation portant sur des produits laitiers exportés dans plus de 65 pays. En tout, 198 inspections ont été effectuées sur les exportations selon la fréquence prescrite pour vérifier l'exactitude des données sur les expéditions. En outre, 133 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des

produits aux critères canadiens ou aux exigences d'autres gouvernements. Le taux de conformité des produits exportés était très élevé (94 p. 100). Les cas problèmes ont été corrigés et, par conséquent, les marchés étrangers n'ont refusé aucune des 4 747 expéditions.

L'an dernier, parmi les 474 rappels diffusés, 17 (3,6 p. 100) concernaient des produits laitiers. De ce nombre, 14 portaient sur des produits provenant d'établissements agréés par le fédéral. Les rappels ont été diffusés surtout en raison de la présence d'agents pathogènes microbiologiques. L'ACIA a également délivré 27 avis de détention concernant des produits laitiers canadiens et 23 concernant des produits importés. Néanmoins, la salubrité et la composition globales des produits laitiers canadiens et importés sont élevées. Les produits destinés à l'exportation ont également satisfait aux exigences d'autres gouvernements (voir tableaux 2.2.3 et 2.2.4).

Initiatives – Pour tenir compte de l'évolution des besoins en matière d'inspection et fournir des instructions aux inspecteurs de l'ACIA, le Manuel d'inspection des usines laitières et le Manuel d'inspection – produits laitiers font actuellement l'objet d'une révision et d'une mise à jour. Ainsi, ils offriront une approche plus exhaustive et moderne des politiques et des techniques d'inspection.



Miel

Secteur – Le miel fait partie des ingrédients d'un large éventail de produits de boulangerie, de sauces et de trempettes. Au Canada, la consommation de miel est demeurée relativement stable, soit environ 1 kg par personne au cours de la dernière décennie. En 2000, près de 10 000 apiculteurs canadiens ont produit 31 461 tonnes de miel.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence veille à ce que les produits de miel sortant des établissements agréés par le fédéral ou importés au Canada soient salubres, de qualité, étiquetés de façon à ne pas tromper les consommateurs et puissent être vendus sur les marchés interprovinciaux ou internationaux.

Rendement – Le Canada possède 200 installations de production de miel agréées par le fédéral. L'an dernier, l'Agence a effectué 198 inspections dans ces installations, et le taux de conformité atteignait 99 p. 100. Elle a procédé à un total de 49 analyses en vue de déceler toute adultération avec des sucres étrangers. Le taux de conformité des analyses effectuées sur le miel canadien était de 92 p. 100. L'Agence a ensuite pris des mesures concernant les produits non conformes et elle a, entre autres, retiré les produits canadiens non conformes du marché. La légère diminution du taux de conformité, qui était de 100 p. 100 l'an dernier, est le résultat d'un processus d'échantillonnage plus rigoureux.

Le Canada a importé 2 824 tonnes de miel, provenant surtout de Chine, des États-Unis et de l'Argentine. L'ACIA a procédé à l'inspection du miel importé provenant d'environ 31 pays; elle a aussi effectué 60 analyses en vue de déceler toute adultération avec des sucres étrangers. Le taux de conformité des analyses effectuées sur le miel importé était de 80 p. 100. Les produits importés qui étaient non conformes ont été renvoyés dans leur pays d'origine.

L'an dernier, l'Agence a diffusé un rappel concernant du miel provenant d'un établissement agréé par le fédéral. Le produit contenait des résidus de médicaments; il a donc été retiré du marché. La salubrité globale des produits du miel canadiens s'est détériorée au cours de la dernière année (voir tableau 2.2.5).

Initiatives – Pour accroître le taux de conformité du miel importé, l'ACIA a mis en œuvre une nouvelle procédure d'importation. L'Agence des douanes et du revenu du Canada doit maintenant acheminer toutes les expéditions de miel à un Centre de service à l'importation de l'ACIA qui autorisera ou non leur entrée au pays. Les produits provenant de pays jugés non conformes à la suite d'un échantillonnage de contrôle seront retenus et analysés. Ils ne seront libérés que s'ils satisfont aux normes canadiennes.

La nouvelle politique sur les importations de l'Agence est conçue pour inciter tous les pays étrangers qui exportent du miel au Canada à garantir que leurs produits sont exempts de résidus de médicaments et de tout autre adultérant. L'ACIA exhorte les importateurs à bien s'assurer que les produits de miel satisfont aux normes canadiennes avant de les importer.

Au cours de l'année à venir, l'ACIA procédera à un examen exhaustif du *Règlement sur le miel* afin de suivre les tendances adoptées par l'industrie et de renforcer l'application de la réglementation.

Hygiène des viandes

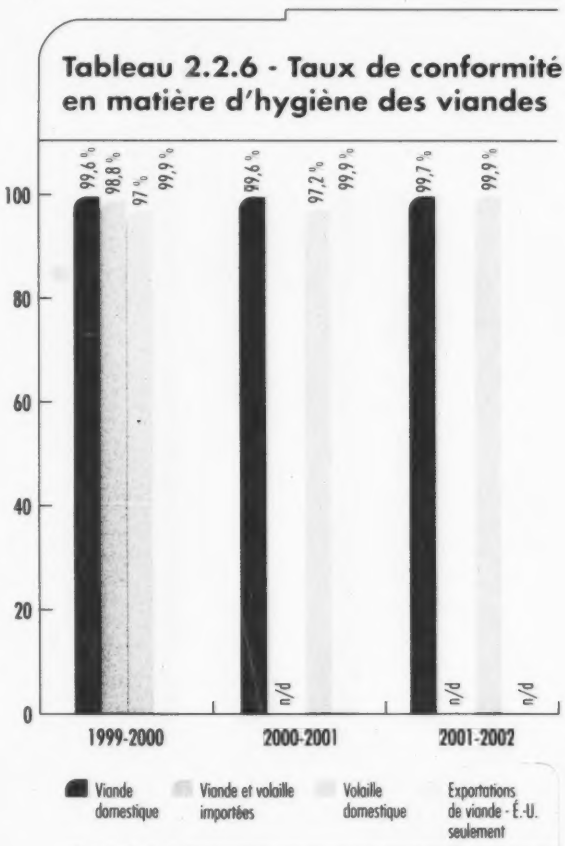
Secteur – L'an dernier, les Canadiens ont produit du boeuf, du porc, de la volaille et d'autres viandes évalués à environ 14 milliards de dollars. Ils consomment en moyenne 23 kg de boeuf, 33 kg de volaille et 22 kg de porc par personne, par année. En tout, les Canadiens ont consommé 2,4 millions de tonnes de viande tandis que 1,6 million de tonnes ont été exportées vers 116 pays.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*, l'Agence veille à ce que les produits carnés sortant des établissements inspectés par le fédéral et destinés au commerce canadien ou à l'exportation, et les produits importés au Canada soient salubres et de qualité. Pour s'assurer que les lois et les règlements fédéraux sont bien appliqués, quelque 1 120 inspecteurs de première ligne et 260 médecins vétérinaires ont inspecté l'an dernier près de 800 abattoirs, établissements de transformation de la viande et entrepôts agréés par le fédéral. Pour être agréés par le fédéral, les établissements doivent se conformer aux dispositions réglementaires de plusieurs lois fédérales.

Le personnel de l'Agence inspecte non seulement les établissements, mais également les animaux sur pied et les carcasses après l'abattage. Plus de 660 millions d'animaux ont été abattus en 2001, ce qui représente une augmentation de 20 pour 100 en cinq ans. Les animaux vivants qui inspirent des soupçons sont séparés afin qu'ils soient examinés plus rigoureusement par un médecin vétérinaire de l'ACIA chargé de déterminer si leurs carcasses peuvent ou non être transformées en produits destinés à la consommation humaine.

Rendement – Environ 73 000 prélèvements ont été effectués et analysés afin de cerner les risques chimiques, microbiologiques et physiques. Le taux de conformité était très élevé. Par exemple, le taux de conformité était de 99,7 p. 100 pour la viande rouge et de 99,9 p. 100 pour la volaille d'origine canadienne (voir tableau 2.2.6).

Tableau 2.2.6 - Taux de conformité en matière d'hygiène des viandes



L'an dernier, le Canada a importé près de 468 000 tonnes de viande de 18 pays. L'ACIA effectue des inspections, mais en raison des difficultés éprouvées lors de l'entrée des données, et des limites du système informatique, il lui a été difficile de compiler les renseignements; par conséquent, les taux de conformité pour la viande rouge et la volaille importées ne sont pas disponibles pour 2001-2002 ni pour 2000-2001. Cependant, le taux de conformité de 1999-2000 était de 98,8 p. 100.

Un certain nombre de pays étrangers exigent que l'ACIA certifie, au moment de l'exportation, que les produits satisfont à leurs exigences. L'an dernier, le Canada a exporté 1,6 million de tonnes de viande, ce qui représente une augmentation de 31 p. 100 par rapport à 1998 (1,1 million de tonnes en 1998). On exporte de la viande et des produits de viande vers plus de 116 pays; 99,9 p. 100 de ces produits sont acceptés dans les pays où ils sont destinés.

L'an dernier, parmi les 474 rappels diffusés, 44 (9,3 p. 100) portaient sur des produits carnés; de ces derniers, 35 concernaient des produits provenant d'établissements agréés par le fédéral. La raison principale de ces rappels : la présence d'agents pathogènes microbiologiques.

Les principes HACCP de gestion des risques axée sur la science sont de plus en plus reconnus sur la scène internationale comme étant un excellent moyen de réduire les risques en matière de salubrité des aliments. Pour ce qui est des secteurs de la viande et de la volaille, l'adhésion aux principes HACCP est facultative; cependant, l'ACIA tente de rendre celle-ci obligatoire au moyen de modifications réglementaires. L'ACIA est un chef de file mondial parmi les organismes de réglementation (gouvernements) pour ce qui est de la reconnaissance et de la vérification des systèmes HACCP. Dans le secteur des viandes, 513 des 793 établissements agréés sont en voie d'être reconnus par l'ACIA et 333 de ces derniers le sont déjà.

Dans le secteur de la volaille, le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) a été mis en œuvre à titre d'essai dans 11 (17 p. 100) des 64 établissements de transformation de la volaille agréés par le fédéral. Il s'agit d'une hausse comparativement à l'année précédente, trois nouveaux abattoirs de volaille s'étant joints au programme. Quatre des projets pilotes se sont terminés avec succès le 1er avril 2002, tandis que trois des huit projets pilotes restants passaient à la phase trois de la mise en œuvre du

PMIV au cours de 2000-2001. Le *Règlement sur l'inspection des viandes* a été modifié le 23 mai 2001 afin de fournir le fondement juridique nécessaire pour la mise en œuvre du Programme. La modification prévoit également pour la première fois que les renseignements pertinents sur l'état de santé des animaux soient acheminés aux abattoirs avant l'expédition de ces derniers. Ainsi, l'exploitant de l'abattoir et le médecin vétérinaire en chef de l'ACIA auront en main des données additionnelles. En outre, cette façon de procéder établira un lien précieux avec les programmes de salubrité des aliments à la ferme que l'Agence met en œuvre.

L'ACIA attend une confirmation officielle du département de l'Agriculture des États-Unis comme quoi celui-ci reconnaît l'équivalence du PMIV.

Les résultats de la surveillance permanente des divers projets pilotes du PMIV, assurée par des inspecteurs de l'ACIA sur place, continuent de démontrer que les employés de l'industrie formés et agréés comme « détecteurs de défauts » sont aussi compétents que les inspecteurs de l'Agence lorsqu'il s'agit de repérer et de retirer les carcasses suspectes. De plus, les tests microbiologiques démontrent que le PMIV offre le même degré d'assurance que les méthodes d'inspection traditionnelles.

Initiatives – Les modifications apportées au *Règlement sur l'inspection des viandes* amélioreront le niveau de salubrité des produits carnés préparés dans des établissements agréés, car elles rendront obligatoires la mise en œuvre

du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). En plus de ce programme, des critères de rendement (p. ex., la quantité de *Salmonella* et de *E. coli* dans un produit) seront fixés pour mesurer l'efficacité des programmes de contrôle et des processus liés à la salubrité des aliments de l'industrie. Le degré de salubrité des produits carnés importés sera également amélioré, car l'ACIA exigera que les pays exportant ces produits au Canada mettent en place des systèmes équivalant au HACCP.

Le personnel du Programme de l'hygiène des viandes a été formé en priorité pour qu'il puisse se préparer à la mise en œuvre obligatoire du PASA dont la formation et la certification se déroulent en trois étapes. Depuis le lancement du programme de formation, plus de 85 p. 100 des employés ont suivi les étapes 1 et 2. À la fin de l'exercice, 250 employés étaient pleinement certifiés à l'égard du PASA.

Fruits et légumes frais

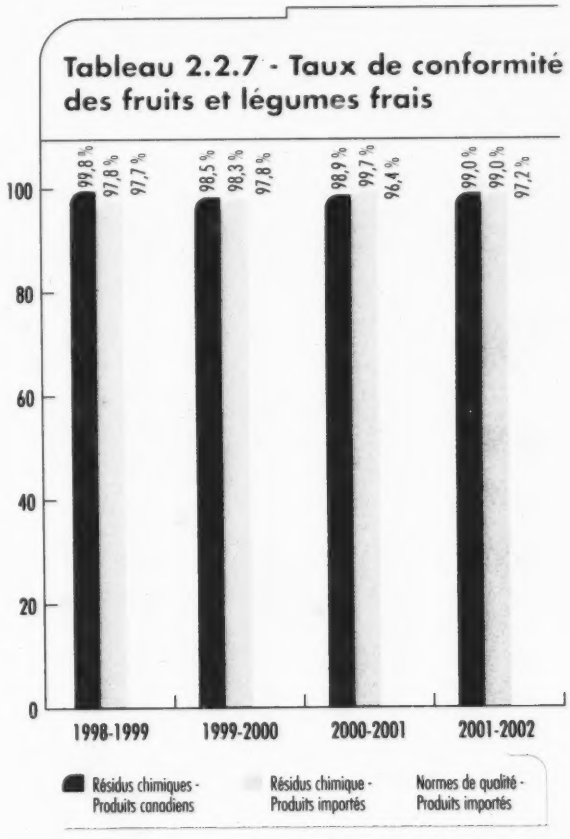
Secteur – Les produits frais représentent le type d'aliments que les Canadiens achètent le plus. En effet, ils consomment en moyenne 62 kg de fruits frais et 142 kg de légumes par personne. En 2001, le Canada a produit 6,9 milliards de kilogrammes et importé 3,4 milliards de kilogrammes de fruits et légumes frais; il a également exporté 92 millions de kilogrammes de fruits et 640 millions de kilogrammes de légumes.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence contrôle et inspecte la sortie des fruits et légumes frais de 124 entrepôts agréés de produits (EAP) pour s'assurer qu'ils soient salubres et de qualité. Cette activité vise à ce que les fruits et légumes destinés à la consommation intérieure soient classés selon les normes fédérales applicables en matière de qualité, d'emballage et d'étiquetage. Sur les quelque 1 500 vérifications exigées en vertu du programme, l'ACIA a mené plus de 280 activités de surveillance dans ces EAP. Les inspecteurs évaluent les établissements selon les normes fédérales et signalent toute violation des exigences fédérales à l'exploitant de l'établissement, qui doit corriger la situation dans un délai donné. L'an dernier, aucun enregistrement n'a été annulé dans le cadre de ce programme.

Rendement – L'Agence a analysé des fruits et légumes frais produits au pays et importés afin de vérifier la présence de résidus de produits chimiques agricoles. L'an dernier, l'ACIA a analysé 8 792 échantillons domestiques de fruits et légumes frais. Parmi les produits canadiens analysés, 99 pour 100 respectaient la limite maximale de résidus (LMR) prévue par le *Règlement sur les aliments et drogues*. En outre, l'Agence a procédé à l'analyse de 2 904 échantillons de fruits et légumes frais importés. De ce nombre, 99 pour 100 étaient conformes à la LMR. En 2000-2001, l'Agence avait prélevé 2 904 échantillons de produits nationaux et 11 079 échantillons de produits importés; les taux de conformité s'élevaient respectivement à 98,9 p. 100 et 99,7 p. 100. Ces données sont comparables à celles des trois années précédentes, alors que les taux de conformité étaient supérieurs à 97 p. 100 (voir tableau 2.2.7).

En 2001-2002, l'Agence a analysé 208 échantillons de produits frais importés pour vérifier l'irradiation; 98,1 p. 100 des produits étaient conformes. Les échantillons non conformes étaient des mangues provenant du

Tableau 2.2.7 - Taux de conformité des fruits et légumes frais



Brésil. Il s'agit d'une augmentation par rapport à l'an dernier, alors qu'aucun échantillon de produit irradié n'a été décelé. Aucun échantillon de produit national n'a été prélevé, car aucun établissement commercial ne procède à l'irradiation des produits frais au Canada.

L'Agence a également procédé à l'inspection d'environ 15 500 produits importés à leur arrivée au Canada afin d'en vérifier la qualité. De ce nombre, 436 produits ont été retenus, ce qui représente un taux de conformité de 97,2 p. 100. Les produits frais non conformes à la réglementation ont été éliminés, réexportés, reclassés ou réétiquetés.

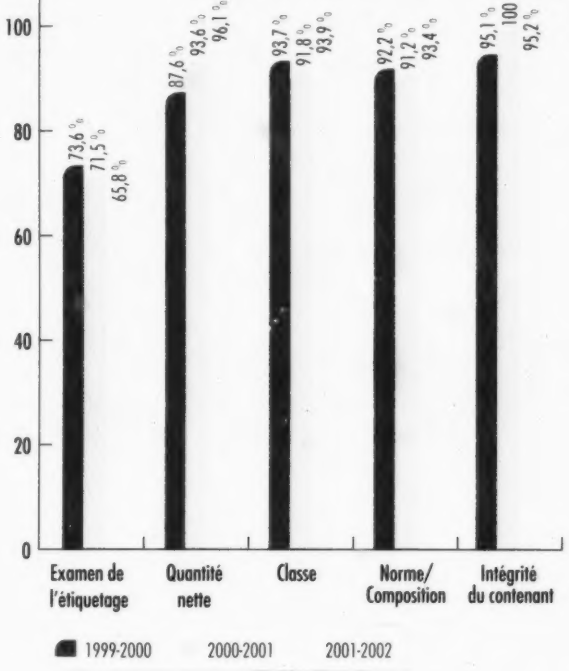
L'an dernier, plus de 18 000 envois destinés à l'exportation ont été certifiés conformes aux normes de qualité en vigueur au pays en question. Ces activités de contrôle de la qualité ont facilité le commerce avec des pays étrangers, surtout les États-Unis.

En 2001-2002, l'ACIA a procédé à 12 rappels (2,6 p. 100 du nombre total) de fruits et légumes frais; de ce nombre, huit provenaient d'établissements agréés par le gouvernement fédéral. Dans la plupart des cas, les produits ont été rappelés en raison de la présence d'allergènes (sulfites). Néanmoins, le niveau global de salubrité des fruits et légumes frais produits au pays et importés demeure élevé.

Initiatives – L'ACIA a aidé l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDF) à élaborer à l'intention des emballeurs, des transporteurs et des grossistes des lignes directrices sur la salubrité axées sur les principes du système HACCP. Ces lignes directrices visent à mettre en évidence et à réduire les sources potentielles de contamination durant les activités de réemballage de produits agricoles, le transport et les activités des services d'alimentation au détail. Elles constituent une prolongation du *Guide de salubrité des fruits et légumes à la ferme*.

L'ACIA a également entrepris la mise au point d'un logiciel d'inspection électronique pour faciliter les activités de contrôle de la qualité menées au point d'expédition et de destination. L'application fera partie du Programme d'activités multi-sectorielles (PAM) en tant que module portant sur l'inspection des fruits et légumes frais, dont la mise en œuvre devrait débuter en automne 2002. Les experts de l'Agence aident également le secteur des produits frais à élaborer un système de traçabilité international pour les fruits et légumes frais.

Tableau 2.2.8 - Taux de conformité des produits transformés - Canada



Produits transformés

Secteur – Au Canada, les ventes de fruits et légumes surgelés et en conserve, de jus de fruits et légumes, de soupes aux légumes en conserve, de cornichons et de sirop d'érable représentent un marché de plus de 2 milliards de dollars. Ces aliments constituent une partie importante du régime alimentaire canadien.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence s'assure que les produits transformés soient salubres et de bonne qualité. Elle est chargée de veiller à ce que tous les fruits et légumes et produits dérivés réglementés, ainsi que tous les produits de l'érable réglementés, répondent aux exigences canadiennes en vigueur.

Rendement – Pour vérifier la conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral, quelque 50 inspecteurs ont visité 585 établissements agréés à 841 reprises. De ce nombre, 96,3 p. 100 des usines agréées de transformation de fruits et légumes et 99,1 p. 100 des érablières ayant fait l'objet d'une inspection étaient conformes à la réglementation en vigueur.

L'Agence a mené 3 348 inspections de fruits et légumes transformés et de produits de l'érable, et elle a prélevé 1 462 échantillons pour vérifier la présence de résidus de produits chimiques, détecter les cas de contamination microbiologique et analyser la composition du produit. Les taux de conformité des produits nationaux et importés étaient élevés, comme l'indiquent les tableaux suivants (voir tableaux 2.2.8 et 2.2.9). Les données sont sensiblement les mêmes que celles de l'an dernier. Les fruits et légumes transformés et les produits de l'érable qui n'étaient pas conformes aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral ont fait l'objet de mesures particulières pour en assurer la conformité ou ont été éliminés de façon satisfaisante. Pour assurer la conformité, les inspecteurs ont retenu 399 envois ou lots de produits transformés.

L'Agence a collaboré avec le secteur pour faciliter l'exportation de produits alimentaires canadiens et a délivré 307 certificats d'exportation; 99,7 p. 100 des lots destinés à l'exportation ayant fait l'objet d'une inspection étaient conformes aux normes.

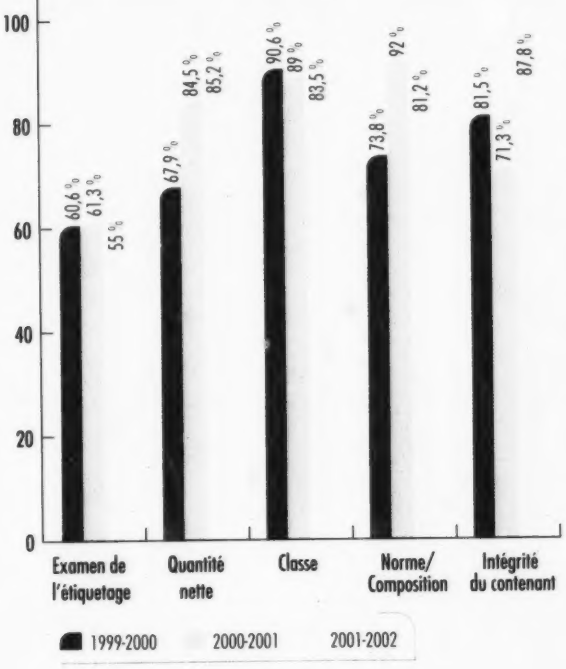
Elle a répondu à 4 235 demandes de renseignements et a assuré le suivi de 621 plaintes concernant des produits transformés. Sur 175 échantillons de produits de l'érable analysés, quatre échantillons contenaient du paraformaldéhyde et les produits en question ont dû être éliminés.

L'an dernier, sur 474 rappels, 34 (7,2 p. 100) visaient des produits transformés, dont 12 provenaient d'établissements agréés par le gouvernement fédéral; la majorité des rappels étaient attribuables à la présence de pathogènes microbiologiques. Néanmoins, le niveau global de salubrité des produits transformés nationaux et importés demeure élevé.

Les taux de conformité aux normes en matière d'étiquetage ont diminué au cours des trois dernières années, qu'il s'agisse des produits nationaux (de 73,6 p. 100 à 65,8 p. 100) ou des produits importés (de 60,6 p. 100 à 55 p. 100). (Voir tableaux 2.2.8 et 2.2.9). L'ACIA entreprend un examen approfondi de ses politiques sur l'étiquetage et de ses activités de contrôle afin d'accroître le taux de conformité aux normes en matière d'étiquetage.

Initiatives – L'Agence favorise l'utilisation de pratiques de gestion efficaces axées sur la science en aidant le secteur de la transformation des aliments à mettre en œuvre le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA).

Tableau 2.2.9 - Taux de conformité des produits transformés - Importations



Enquêtes sur la salubrité des aliments

Non seulement l'Agence inspecte la viande, le poisson, les œufs et les fruits et légumes produits dans des établissements agréés par le gouvernement fédéral, mais elle applique les dispositions sur la salubrité des aliments de la *Loi sur les aliments et drogues* relatives à l'inspection, aux enquêtes et aux situations d'urgence (par ex. les rappels) concernant les aliments produits au Canada ou importés.

L'ACIA enquête sur les plaintes des consommateurs et de l'industrie, et affecte des ressources là où les produits et les établissements présentent un risque élevé pour les consommateurs. Deux comités scientifiques techniques suivent un processus structuré qui comprend une analyse annuelle de l'environnement visant à cerner les risques alimentaires potentiels aux diverses étapes de la filière alimentaire. Partie intégrante du processus, l'Agence examine ensuite le niveau de contrôle de l'industrie et détermine les approches de gestion des risques qui sont les plus susceptibles d'améliorer les mesures de contrôle de l'industrie. Elle élabore annuellement des projets précis qui permettront de gérer les priorités cernées. Pour de plus amples renseignements sur les résumés de projets, il suffit de consulter le site Web de l'ACIA.

Huile de grignons d'olive – À l'automne 2001, l'ACIA a rappelé certaines marques d'huile de grignons d'olive du marché canadien en raison de la présence d'hydrocarbures polycycliques aromatiques, dont certains sont cancérigènes. À la suite du rappel, l'Agence a mis au point un projet de surveillance pour assurer la conformité des produits importés. Le projet est toujours en cours et durant l'année l'ACIA a découvert un seul échantillon non conforme qui a fait l'objet d'un rappel.

Eau embouteillée – L'an dernier, l'Agence a mené un sondage auprès des détaillants pour déterminer le niveau de salubrité de l'eau embouteillée en vente au Canada; un échantillon de 60 produits ont été analysés afin de vérifier s'ils contenaient une certaine bactérie. Les résultats globaux révèlent que les échantillons d'eau embouteillée ne présentaient aucun risque pour la santé. Un seul échantillon a été jugé non conforme, ce qui a donné lieu à un rappel en raison de la présence de la bactérie *Pseudomonas aeruginosa*.

Enrichissement nutritif des préparations pour nourrissons – Au cours de la dernière année, l'Agence a procédé à l'évaluation de fabricants canadiens et d'importateurs de préparations pour nourrissons; tous ont été jugés conformes aux normes. Des échantillons de préparations pour nourrissons ont aussi été analysés pour déterminer si les concentrations en éléments nutritifs étaient conformes. Deux échantillons sur dix ont été jugés non conformes en raison d'une forte concentration en vitamine A, mais les concentrations ne représentaient pas un risque pour la santé; le problème a été réglé avec l'entreprise visée. Tous les échantillons ont été jugés conformes pour ce qui est de la concentration en cuivre, en fer, en vitamine C et en thiamine.

Germes – En 1999, l'ACIA a lancé un projet d'inspection et d'échantillonnage à l'échelle nationale afin d'évaluer les pratiques de fabrication de l'industrie des germes. Sur 55 fabricants de germes, l'Agence en a visité 34 et a prélevé 23 échantillons; 4 échantillons ont été jugés non conformes en raison de la présence de grandes quantités de *E. coli*, et les inspecteurs de l'Agence ont pris des mesures de suivi.

Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée.

Secteur – L'ACIA est responsable de la diffusion des rappels d'aliments en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La plupart des rappels sont effectués avec la participation volontaire de l'industrie. Il arrive que des Canadiens tombent malade après avoir consommé des aliments insalubres. Parmi les risques auxquels les consommateurs s'exposent, mentionnons : allergènes non déclarés sur les étiquettes des aliments, niveaux insalubres ou dangereux de pathogènes microbiologiques, substances étrangères ou contaminants chimiques.

Rôle de l'ACIA – Le rôle de l'Agence consiste à protéger les consommateurs contre de tels risques. Dans des délais critiques, elle mène des enquêtes sur la salubrité des aliments et procède à des rappels d'aliments. Dans les cas d'épidémie de toxi-infection alimentaire, l'Agence collabore étroitement avec les provinces et Santé Canada afin de déterminer la source de l'épidémie, de retirer du marché les aliments contaminés et de prendre des mesures de suivi afin d'enrayer la cause du problème.

Rendement – L'ACIA a effectué 474 rappels d'aliments en 2001–2002. Il est établi qu'un avis public doit être diffusé dans les 24 heures suivant le moment où l'on décide de rappeler un aliment. L'Agence a respecté ce délai dans tous les cas sauf un; l'avis a été diffusé 26 heures après que la décision a été prise, car il fallait plus de temps pour identifier adéquatement le produit contaminé. Toutefois, la plupart des avis publics ont été diffusés moins de 10 heures après que l'Agence a pris la décision de rappeler le produit.

Dans les 474 cas, les aliments ont été rappelés pour une des raisons suivantes :

Allergènes non déclarés	**54 p. 100**
Contaminants microbiologiques	**23 p. 100**
Contaminants chimiques	**14 p. 100**
Substances étrangères dans l'alimentation	**8 p. 100**

L'ACIA a analysé les données statistiques afin de cerner les tendances, et elle a constaté qu'un nombre important de rappels d'aliments en raison de la présence d'allergènes impliquait les mêmes importateurs. L'Agence a entrepris une enquête sur ces récidivistes; elle prend actuellement des mesures ciblées afin d'assurer le respect de la réglementation.

De tous les rappels, 54 p. 100 sont attribuables à la présence d'allergènes. L'analyse des types d'allergènes révèle que la présence non déclarée de lait, de blé ou d'arachides représentent les principales causes de ces mesures. Au cours des deux dernières années, la présence non déclarée de lait dans les aliments a constitué la première cause de rappel lié aux allergènes, ce qui coïncide avec le moment où l'ACIA a commencé à utiliser la méthodologie permettant de détecter la présence de protéine laitière.

L'Agence examine également les tendances en matière de rappels dans les différents groupes sectoriels. En voici la répartition :

Produits transformés	**72 p. 100**
Viande et volaille	**9 p. 100**
Fruits et légumes transformés	**7,2 p. 100**
Poisson et fruits de mer	**4,9 p. 100**
Produits laitiers	**3,6 p. 100**
Fruits et légumes frais	**2,6 p. 100**
Miel	**0,3 p. 100**

Le nombre d'incidents donnant lieu à un rappel d'aliments est sensiblement le même depuis les trois dernières années; cependant, le nombre de rappels a plus que doublé, en raison des mesures de suivi rigoureuses. Un seul incident peut donner lieu à plusieurs rappels, notamment dans le cas d'ingrédients qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits. Dès que l'ACIA cerne un problème concernant la salubrité d'un aliment, elle lance une enquête exhaustive pour veiller à ce que tous les produits contaminés soient retirés du marché.

L'Agence a procédé à plus de 18 000 vérifications de l'efficacité des rappels auprès des détaillants au cours de l'année civile 2001 afin de déterminer si les produits rappelés avaient été retirés du marché. Ses partenaires provinciaux ont pu en effectuer quelques milliers de plus.

Initiatives – Il y aurait lieu d'améliorer le taux de conformité de l'industrie à l'obligation de retirer du marché les produits faisant l'objet d'un rappel. Selon les vérifications que l'ACIA a pu mener en 2001, 11,4 p. 100 des produits rappelés se trouvaient sur les étagères des détaillants. L'Agence a examiné l'efficacité des rappels et élaborera un projet sur les meilleures pratiques conçu pour rehausser la conformité des détaillants lorsqu'il s'agit de retirer les produits rappelés des étagères.

Une flambée de toxi-infection alimentaire liée à un type de casse-croûte préemballé s'est déclarée à l'échelle nationale au printemps 1998; il a donc fallu enquêter sur plus de 800 cas signalés partout au pays. Les enfants en bas âge étaient les plus touchés. Il s'agissait de l'une des plus vastes épidémies de toxi-infection alimentaire de l'histoire du Canada. Heureusement, le produit contaminé a vite été repéré et il a été retiré des points de vente immédiatement après la diffusion du rappel. À l'époque, le Bureau du vérificateur général avait vérifié la gestion de cette épidémie de toxi-infection alimentaire et constaté que certains aspects importants de l'intervention avaient donné de bons résultats, d'autres pas. Dans son rapport de 1999, le vérificateur général[4] avait soulevé certaines lacunes, notamment le manque d'échanges de renseignements en temps voulu et la confusion concernant les rôles et les responsabilités des organismes fédéraux et provinciaux participant à l'intervention visant à maîtriser l'épidémie.

[4] *Pour de plus amples renseignements sur le Rapport du vérificateur général du Canada, il suffit de consulter l'adresse www.oag-bvg.gc.ca/domino/rapports.nsf/html/9915cf.html.*

Bien que l'ACIA ait réalisé des progrès à l'égard des préoccupations soulevées par le Bureau du vérificateur général, celui-ci n'a pas encore examiné les mesures prises à la suite des recommandations formulées au chapitre 15 de son rapport publié en septembre 1999.

Dans les 474 cas, les aliments ont été rappelés pour une des raisons suivantes :

Allergènes non déclarés	**54 p. 100**
Contaminants microbiologiques	**23 p. 100**
Contaminants chimiques	**14 p. 100**
Substances étrangères dans l'alimentation	**8 p. 100**

L'ACIA a analysé les données statistiques afin de cerner les tendances, et elle a constaté qu'un nombre important de rappels d'aliments en raison de la présence d'allergènes impliquait les mêmes importateurs. L'Agence a entrepris une enquête sur ces récidivistes; elle prend actuellement des mesures ciblées afin d'assurer le respect de la réglementation.

De tous les rappels, 54 p. 100 sont attribuables à la présence d'allergènes. L'analyse des types d'allergènes révèle que la présence non déclarée de lait, de blé ou d'arachides représentent les principales causes de ces mesures. Au cours des deux dernières années, la présence non déclarée de lait dans les aliments a constitué la première cause de rappel lié aux allergènes, ce qui coïncide avec le moment où l'ACIA a commencé à utiliser la méthodologie permettant de détecter la présence de protéine laitière.

L'Agence examine également les tendances en matière de rappels dans les différents groupes sectoriels. En voici la répartition :

Produits transformés	**72 p. 100**
Viande et volaille	**9 p. 100**
Fruits et légumes transformés	**7,2 p. 100**
Poisson et fruits de mer	**4,9 p. 100**
Produits laitiers	**3,6 p. 100**
Fruits et légumes frais	**2,6 p. 100**
Miel	**0,3 p. 100**

Le nombre d'incidents donnant lieu à un rappel d'aliments est sensiblement le même depuis les trois dernières années; cependant, le nombre de rappels a plus que doublé, en raison des mesures de suivi rigoureuses. Un seul incident peut donner lieu à plusieurs rappels, notamment dans le cas d'ingrédients qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits. Dès que l'ACIA cerne un problème concernant la salubrité d'un aliment, elle lance une enquête exhaustive pour veiller à ce que tous les produits contaminés soient retirés du marché.

L'Agence a procédé à plus de 18 000 vérifications de l'efficacité des rappels auprès des détaillants au cours de l'année civile 2001 afin de déterminer si les produits rappelés avaient été retirés du marché. Ses partenaires provinciaux ont pu en effectuer quelques milliers de plus.

Initiatives – Il y aurait lieu d'améliorer le taux de conformité de l'industrie à l'obligation de retirer du marché les produits faisant l'objet d'un rappel. Selon les vérifications que l'ACIA a pu mener en 2001, 11,4 p. 100 des produits rappelés se trouvaient sur les étagères des détaillants. L'Agence a examiné l'efficacité des rappels et élaborera un projet sur les meilleures pratiques conçu pour rehausser la conformité des détaillants lorsqu'il s'agit de retirer les produits rappelés des étagères.

Une flambée de toxi-infection alimentaire liée à un type de casse-croûte préemballé s'est déclarée à l'échelle nationale au printemps 1998; il a donc fallu enquêter sur plus de 800 cas signalés partout au pays. Les enfants en bas âge étaient les plus touchés. Il s'agissait de l'une des plus vastes épidémies de toxi-infection alimentaire de l'histoire du Canada. Heureusement, le produit contaminé a vite été repéré et il a été retiré des points de vente immédiatement après la diffusion du rappel. À l'époque, le Bureau du vérificateur général avait vérifié la gestion de cette épidémie de toxi-infection alimentaire et constaté que certains aspects importants de l'intervention avaient donné de bons résultats, d'autres pas. Dans son rapport de 1999, le vérificateur général[4] avait soulevé certaines lacunes, notamment le manque d'échanges de renseignements en temps voulu et la confusion concernant les rôles et les responsabilités des organismes fédéraux et provinciaux participant à l'intervention visant à maîtriser l'épidémie.

[4] *Pour de plus amples renseignements sur le Rapport du vérificateur général du Canada, il suffit de consulter l'adresse www.oag-bvg.gc.ca/domino/rapports.nsf/html/9915cf.html.*

Bien que l'ACIA ait réalisé des progrès à l'égard des préoccupations soulevées par le Bureau du vérificateur général, celui-ci n'a pas encore examiné les mesures prises à la suite des recommandations formulées au chapitre 15 de son rapport publié en septembre 1999.

Afin de régler les problèmes soulevés par le vérificateur général, l'ACIA a apporté des changements à ses procédures de gestion et d'exploitation en cas d'urgence alimentaire. Elle a notamment mis sur pied le Bureau de la salubrité et du rappel des aliments à Ottawa; mis à jour les accords d'exploitation conclus avec Santé Canada en cas d'urgence alimentaire; amélioré la coordination du système d'intervention en cas d'urgence alimentaire avec les provinces et les territoires; négocié avec Santé Canada et les provinces et territoires un protocole d'intervention en cas d'urgence liée aux flambées de toxi-infections alimentaires et élaboré un processus visant à examiner les mesures de rétablissement après l'urgence au sein de son organisation. Collectivement, ces modifications ont représenté un important progrès en vue de renforcer la capacité d'intervention de l'ACIA en cas d'urgence. Ces améliorations ont également officialisé les relations de travail entre l'ACIA et ses partenaires et ont permis d'établir des mesures d'intervention mieux coordonnées et plus rapides en cas de flambée de toxi-infections alimentaires.

Initiatives – Afin de régler les problèmes actuels et de réduire les risques pour les consommateurs canadiens, l'Agence a élaboré et mis à l'essai des plans d'intervention en cas d'urgence axés sur ses secteurs d'activités. En outre, elle a participé à des projets et à des examens intergouvernementaux, notamment avec la U.S. Food and Drug Administration. En continuant d'élaborer conjointement avec les intervenants des pratiques de gestion des risques et de renforcer les liens avec les associations de consommateurs, l'Agence s'emploie à prévenir les situations d'urgence.

Décourager les pratiques trompeuses.

Secteur – Les activités de l'ACIA visant à réglementer la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité des produits alimentaires revêtent une importance particulière pour les Canadiens, car elles protègent les consommateurs contre des pratiques malhonnêtes et trompeuses, et favorisent une compétition équitable au sein de l'industrie. L'Agence contribue à la conformité des aliments[5] produits ou importés par des établissements qui ne sont pas agréés par le gouvernement fédéral, ainsi que des aliments qui sont fabriqués ou emballés et étiquetés par des détaillants. Ces produits alimentaires représentent environ 34,6 p. 100 des dépenses des Canadiens en matière d'alimentation (excluant les restaurants).

Rôle de l'ACIA – Le rôle de l'Agence consiste à protéger les Canadiens contre des pratiques commerciales malhonnêtes en administrant les dispositions relatives aux cas de fraude et à l'étiquetage du *Règlement sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, et en appliquant ces règlements aux produits alimentaires importés et produits au pays à l'étape de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. L'Agence cible les produits et les établissements présentant un risque élevé, inspecte et analyse les aliments, et évalue les systèmes de contrôle de l'industrie.

Rendement – Au cours de 2001-2002, l'ACIA a entrepris un certain nombre de projets visant à protéger les consommateurs contre des pratiques commerciales malhonnêtes en établissant et en faisant respecter des normes relatives à l'exactitude des renseignements figurant sur les produits alimentaires, que ceux-ci soient d'origine canadienne ou importés. Les inspecteurs de l'ACIA ont continué de cibler les produits et les établissements présentant un risque élevé. Voici des exemples de projets entrepris par l'ACIA.

Nutrition sportive – Les produits de nutrition sportive comprennent les aliments sous forme de poudres, de tablettes et de boissons qui sont consommés comme suppléments nutritifs pour améliorer la performance, notamment l'augmentation du volume et de la définition musculaire. L'an dernier, l'ACIA a analysé la composition de 191 échantillons; le taux de conformité était de 5,8 p. 100. Elle a aussi vérifié les étiquettes de 226 échantillons; seulement 4,4 p. 100 des échantillons étaient conformes aux normes. La stratégie prévue par l'Agence pour 2002-2003 consiste à entreprendre des inspections à tous les niveaux de distribution et à communiquer ses inquiétudes aux détaillants, en plus de fournir conseils et avis en ce qui a trait à l'établissement de mesures de contrôle de la qualité.

[5] *Pains, pâtes, céréales, sauces, sauce à salade, condiments, sucre, chocolat, bonbons, café, thé, margarine, huile à friture, repas et desserts surgelés, assaisonnements, croustilles, crème-dessert, boissons gazeuses, etc.*

Falsification du bœuf haché – Le bœuf haché représente environ 35 p. 100 du nombre total de ventes de bœuf. Selon les règlements fédéraux, le « bœuf haché » doit être composé exclusivement de bœuf. Par ailleurs, la viande hachée qui contient des espèces étrangères peut poser un risque pour les personnes souffrant d'allergies. Voilà pourquoi il est interdit de fabriquer des produits de bœuf haché qui contiennent des espèces étrangères.

Au cours des deux dernières années, 737 échantillons de bœuf haché de commerçants indépendants et de chaînes de magasins ont été analysés. Voici le taux de non-conformité lié à ces échantillons :

Exercices	Nbre d'échantillons	Nbre de produits falsifiés*	%
2001–2002	530	24	4,5
2000–2001	207	43	20,8

* *Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.*

Les magasins qui n'étaient pas conformes à la lumière des résultats de la première analyse ont reçu une lettre d'avertissement. Des échantillons officiels ont été prélevés afin que des poursuites puissent être intentées en cas de récidive. À la suite de ces activités de contrôle d'application de la réglementation, de nombreux grands magasins ont mis en place de nouvelles procédures de contrôle, et le taux de conformité s'est accru. Toutefois, une surveillance permanente est nécessaire, plus particulièrement dans les petits magasins indépendants situés dans des régions rurales.

Falsification de l'huile d'olive – La falsification peut comprendre l'ajout d'huiles de substitution de moindre qualité. Étant donné qu'il est impossible pour les consommateurs de savoir quels produits ont été falsifiés, les laboratoires de l'ACIA analysent des échantillons pour détecter ce type de pratique illégale. Voir ci-contre les résultats obtenus au cours des huit dernières années :

Exercices	Nbre de marques échantillonnées	Nbre de marques de produits falsifiés*	%
2001–2002	44	4	9,1
2000–2001	23	0	0
1999–2000	72	4	5,6
1998–1999	55	8	14,5
1997–1998	66	14	21,2
1996–1997	45	9	20
1995–1996	44	7	15,9
1994–1995	41	15	36,6

* *Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.*

Dès qu'un produit falsifié est détecté, celui-ci est saisi, et une accusation est portée afin que l'entreprise responsable veille à ce que les produits répondent à toutes les exigences réglementaires du Canada. L'ACIA continuera à analyser des échantillons et à poursuivre toute entreprise qui contrevient à la réglementation en falsifiant l'huile d'olive.

Santa Maria Foods Corporation

Le 21 novembre 2000, l'ACIA a lancé une enquête et a porté des accusations contre la Santa Maria Foods Corporation, le plus important distributeur d'aliments italiens en Amérique du Nord, pour avoir modifié des dates de péremption de viandes, d'huiles d'olive, de pâtes et de fromages.

Le 26 juillet 2001, la Santa Maria Foods Corporation de Delta (Colombie-Britannique) a plaidé coupable devant la cour provinciale de la Colombie-Britannique à un chef d'accusation pour avoir enfreint la *Loi sur l'inspection des viandes* et à deux chefs d'accusation pour avoir enfreint la *Loi sur les produits agricoles au Canada*. La société s'est vu imposer une amende de 100 000 $ au total en vertu des deux lois pour avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes, pour avoir retiré les numéros de lot du fabricant et pour avoir modifié la date de péremption de fromages.

Falsification du bœuf haché – Le bœuf haché représente environ 35 p. 100 du nombre total de ventes de bœuf. Selon les règlements fédéraux, le « bœuf haché » doit être composé exclusivement de bœuf. Par ailleurs, la viande hachée qui contient des espèces étrangères peut poser un risque pour les personnes souffrant d'allergies. Voilà pourquoi il est interdit de fabriquer des produits de bœuf haché qui contiennent des espèces étrangères.

Au cours des deux dernières années, 737 échantillons de bœuf haché de commerçants indépendants et de chaînes de magasins ont été analysés. Voici le taux de non-conformité lié à ces échantillons :

Exercices	Nbre d'échantillons	Nbre de produits falsifiés*	%
2001–2002	530	24	4,5
2000–2001	207	43	20,8

* *Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.*

Les magasins qui n'étaient pas conformes à la lumière des résultats de la première analyse ont reçu une lettre d'avertissement. Des échantillons officiels ont été prélevés afin que des poursuites puissent être intentées en cas de récidive. À la suite de ces activités de contrôle d'application de la réglementation, de nombreux grands magasins ont mis en place de nouvelles procédures de contrôle, et le taux de conformité s'est accru. Toutefois, une surveillance permanente est nécessaire, plus particulièrement dans les petits magasins indépendants situés dans des régions rurales.

Falsification de l'huile d'olive – La falsification peut comprendre l'ajout d'huiles de substitution de moindre qualité. Étant donné qu'il est impossible pour les consommateurs de savoir quels produits ont été falsifiés, les laboratoires de l'ACIA analysent des échantillons pour détecter ce type de pratique illégale. Voir ci-contre les résultats obtenus au cours des huit dernières années :

Exercices	Nbre de marques échantillonnées	Nbre de marques de produits falsifiés*	%
2001–2002	44	4	9,1
2000–2001	23	0	0
1999–2000	72	4	5,6
1998–1999	55	8	14,5
1997–1998	66	14	21,2
1996–1997	45	9	20
1995–1996	44	7	15,9
1994–1995	41	15	36,6

* *Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.*

Dès qu'un produit falsifié est détecté, celui-ci est saisi, et une accusation est portée afin que l'entreprise responsable veille à ce que les produits répondent à toutes les exigences réglementaires du Canada. L'ACIA continuera à analyser des échantillons et à poursuivre toute entreprise qui contrevient à la réglementation en falsifiant l'huile d'olive.

Santa Maria Foods Corporation

Le 21 novembre 2000, l'ACIA a lancé une enquête et a porté des accusations contre la Santa Maria Foods Corporation, le plus important distributeur d'aliments italiens en Amérique du Nord, pour avoir modifié des dates de péremption de viandes, d'huiles d'olive, de pâtes et de fromages.

Le 26 juillet 2001, la Santa Maria Foods Corporation de Delta (Colombie-Britannique) a plaidé coupable devant la cour provinciale de la Colombie-Britannique à un chef d'accusation pour avoir enfreint la *Loi sur l'inspection des viandes* et à deux chefs d'accusation pour avoir enfreint la *Loi sur les produits agricoles au Canada*. La société s'est vu imposer une amende de 100 000 $ au total en vertu des deux lois pour avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes, pour avoir retiré les numéros de lot du fabricant et pour avoir modifié la date de péremption de fromages.

Tableau 2.2.10 Taux de conformité des aliments produits à des points de vente au détail

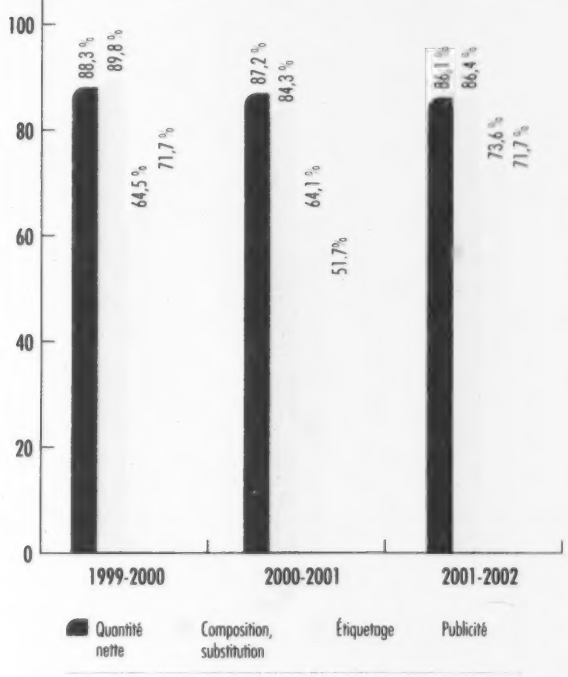
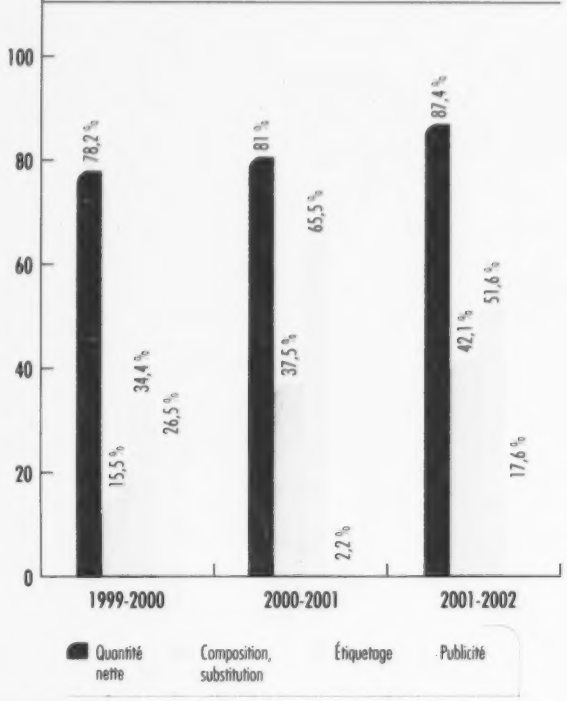


Tableau 2.2.11 Taux de conformité des produits alimentaires provenant d'usines canadiennes de transformation des aliments



Plaintes de consommateurs – En 2001-2002, les agents de l'ACIA ont enquêté sur 1 539[6] plaintes de consommateurs et ont répondu à plus de 15 000 demandes de renseignements. Ils ont également procédé à 1 295 inspections de produits à l'étape de la fabrication et de l'importation, ainsi qu'à 2 283 inspections aux points de vente au détail.

Outre les inspections des systèmes et des produits alimentaires menées pour vérifier les pratiques concernant la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité, l'ACIA a effectué 4 300 analyses en laboratoire de près de 1 700 produits pour déterminer la composition, la falsification soupçonnée de produits, la présence d'allergènes et l'utilisation de renseignements nutritionnels trompeurs ou de fausses allégations. Elle a aussi mené 6 417 examens d'étiquettes avant la mise en marché pour veiller à ce que celles-ci soient conformes avant la production et la distribution.

Pour assurer le respect de la réglementation, l'Agence a notamment retiré du marché 368 lots de produits non conformes et entamé un certain nombre de poursuites, dont 32 ont été conclues de façon satisfaisante.

Alimentation au détail – Les taux de conformité des aliments produits à des points de vente au détail (p. ex. viande, légumes ou produits déli emballés à l'épicerie) sont illustrés au

[6] *L'augmentation du nombre de plaintes des consommateurs et de l'industrie reçues par rapport aux années précédentes est principalement attribuable à l'augmentation de la variété et du volume de produits importés, qui proviennent d'un nombre sans cesse croissant de pays étrangers.*

tableau 2.2.10. Le taux de conformité aux normes d'emballage semble s'améliorer, mais le taux de conformité des produits fabriqués ou emballés au détail est demeuré relativement stable au cours des trois dernières années.

Les inspecteurs de l'ACIA adoptent une approche axée sur les risques qui cible les produits et les établissements que l'on soupçonne de contrevenir aux règlements. Grâce à des inspections ciblées, un important pourcentage de produits inspectés ont été jugés non conformes. Par conséquent, ces données n'indiquent pas le taux moyen de conformité des produits sur le marché, mais elles servent comme outil de mesure de rendement du programme.

Le nombre de lots de produits alimentaires ayant fait l'objet d'un examen entre 1999-2000 et 2001-2002 a diminué en raison de l'augmentation du temps consacré à l'examen des étiquettes, aux demandes de renseignements, à la formation des inspecteurs et aux enquêtes en cas d'urgence alimentaire.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits fabriqués ou emballés et étiquetés au détail ont été rejetés.

Aliments produits au pays – Les taux de conformité des produits provenant d'usines canadiennes de transformation des aliments (conserverie, fabricants d'aliments surgelés, etc.) figurent au tableau 2.2.11. Les taux de conformité des produits canadiens au chapitre de la quantité nette et de la composition continuent de s'améliorer par rapport aux années précédentes, mais la baisse du taux de conformité aux normes d'étiquetage est attribuable à l'accent mis en 2001-2002 sur les fabricants et les groupes sectoriels présentant des taux de conformité inférieurs à la moyenne. Le taux de conformité à la réglementation relative à la publicité est faible, car l'Agence mène une inspection seulement si une plainte est déposée. Un projet de vérification de la conformité qui ciblera les stations de radio et de télévision sera mis en œuvre en 2002-2003.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits provenant d'une usine de transformation canadienne ont été rejetés.

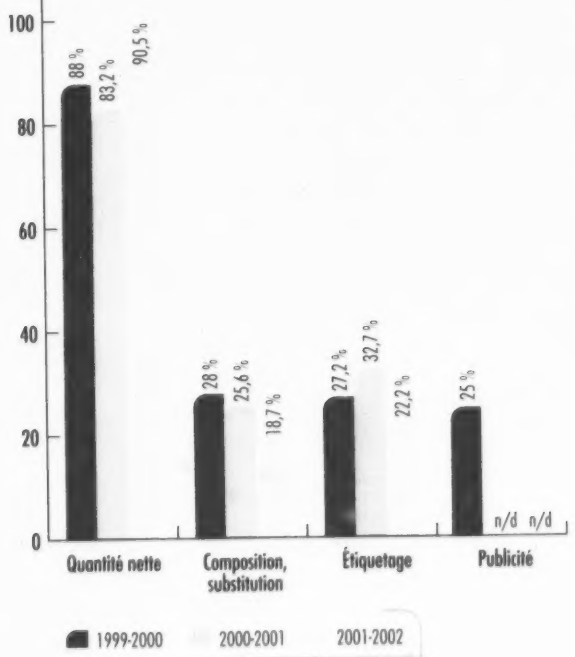
Produits importés – Les taux de conformité aux normes de composition et d'étiquetage des produits importés continuent de chuter (voir tableau 2.2.12), en raison de l'augmentation de la variété et du volume des produits alimentaires provenant de tous les pays du monde.

Afin d'améliorer la conformité des produits importés, l'ACIA :

- incite les importateurs à mettre sur pied des systèmes de contrôle garantissant que les aliments importés répondent à la réglementation canadienne avant d'être mis sur le marché;
- élabore des stratégies d'inspection qui mettent actuellement l'accent en 2002-2003 sur les produits présentant de faibles taux de conformité et sur les importateurs responsables de ces produits;
- prépare des documents d'information à l'intention des négociants.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits importés ont été rejetés.

Tableau 2.2.12 Taux de conformité des produits alimentaires importés



Bureau de la salubrité et du rappel des aliments : Le Bureau qui ne dort jamais

C'est le jour de Noël 2001. Une famille déballe ses cadeaux; la radio diffuse des chants de Noël et l'arôme d'un délicieux festin s'échappe de la cuisine. Cependant, les inspecteurs de l'ACIA viennent de déceler un cas d'huîtres fumées toxiques. Un agent responsable des rappels de l'ACIA se précipite donc au bureau après avoir salué à la hâte ses proches.

Le travail durant les congés fériés et les fins de semaine ainsi que les heures supplémentaires font partie du quotidien des employés du Bureau de la salubrité et du rappel des aliments (BSRA). « Une journée compte 24 heures; ce que nous n'arrivons pas à faire durant le jour, nous le faisons la nuit, déclare l'agent Fred Jamieson avec un sourire. C'est un travail valorisant, mais aussi très épuisant. »

L'an dernier, 474 rappels ont été placés, soit bien assez pour tenir le personnel éveillé jusqu'aux petites heures du matin. « En un seul vendredi soir, on peut avoir à gérer cinq rappels qui ne sont aucunement reliés, souligne le gestionnaire national, Ken Marcynuk. Ça peut parfois devenir assez mouvementé. »

Heureusement, le BSRA n'agit pas seul. Il effectue le travail de concert avec une vaste équipe d'inspecteurs sur le terrain, d'experts techniques et des programmes, de conseillers juridiques, de responsables des communications, de traducteurs et de partenaires de l'industrie.

Dans la plupart des cas, c'est un appel d'une personne qui croit avoir consommé un produit l'ayant rendue malade qui est à l'origine du rappel. Les inspecteurs sur le terrain passent à l'action en recueillant des preuves et des renseignements. Ces données sont ensuite transmises à un expert technique, qui mène une évaluation des risques pour la santé et informe le BSRA des mesures à prendre. Dans le cas d'un rappel d'aliments, le BSRA coordonne le retrait du produit des magasins avec les sociétés touchées et les agents sur le terrain, tout en collaborant avec les responsables des communications et les traducteurs dans le but de diffuser un communiqué pour informer le public. « À partir du moment où la décision de rappeler un produit est prise, nous avons moins de 24 heures pour diffuser un avis de rappel, souligne Ken. Il s'agit vraiment d'une course contre la montre. »

En matière de rappels, les soupçons se tournent habituellement vers les allergènes non déclarés et les cas de contamination microbiologique, mais Ken s'empresse de signaler que très peu de cas sont évidents. Ainsi, l'an dernier, des produits de gelée en mini-coupes ont été retirés des étagères, car ils posaient un risque de suffocation.

« Nous ne cessons jamais d'apprendre, affirme Fred. Il y a toujours quelque chose de nouveau. »

Le BSRA, qui compte 12 employés, est un petit bureau. Cependant, au chapitre de l'efficacité, le nombre n'a pas d'importance. « Les membres de l'équipe travaillent vraiment bien ensemble, mentionne Ken. Il existe une vraie synergie entre nous. » Le groupe a développé cet esprit d'équipe grâce au dévouement dont il fait preuve dans son travail. « C'est valorisant, reconnaît Fred. J'aime savoir que j'ai pu empêcher une personne de tomber malade. »

Santé des animaux

2.3 Santé des animaux

Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public.

Part importante de l'industrie canadienne de la production alimentaire, le secteur de l'élevage génère près de la moitié des recettes agricoles au Canada. En effet, le cheptel bovin compte 14,6 millions de têtes (2,2 millions de bovins laitiers et 12,4 millions de bovins de boucherie), 12,2 millions de porcs et près d'un million de moutons. Les produits de l'aviculture, pour leur part, sont évalués à environ 1,6 milliard de dollars.

Programmes de santé animale

- Santé des animaux
- Aliments du bétail

La protection de cette précieuse ressource est essentielle à la production alimentaire. En effet, les maladies animales peuvent non seulement menacer la santé des Canadiens, mais aussi provoquer des pertes de plusieurs millions de dollars. Le fait que le Canada ait la réputation d'être exempt de certaines maladies graves rehausse la qualité marchande des animaux, des produits et sous-produits carnés sur les marchés internationaux.

Rôle de l'ACIA – Pour assurer la sécurité publique, l'Agence effectue des inspections et dispose de programmes de surveillance et d'analyse visant à prévenir et à freiner la propagation des zoonoses, maladies animales transmissibles aux humains.

La protection des ressources animales commence bien avant la mise en marché des animaux destinés à l'alimentation. L'Agence exécute des programmes dans les domaines de l'hygiène vétérinaire et de l'élevage pour empêcher l'entrée d'agents pathogènes exotiques ainsi que la transmission de certaines maladies animales indigènes.

Elle réglemente également le transport sans cruauté des animaux et aide à préserver la qualité des moyens de production dans le secteur de l'élevage en réglementant les aliments du bétail et les produits biologiques vétérinaires*.

L'Agence a poursuivi l'application des programmes visant à entretenir la compétence technique de son personnel. L'an dernier, ses programmes de formation ont porté principalement sur la préparation à l'apparition éventuelle d'une maladie animale exotique, le transport sans cruauté des animaux et le Programme canadien d'identification des bovins.

Principaux partenaires – L'ACIA travaille avec d'autres pour protéger les ressources animales. Ses partenaires principaux comprennent :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – L'Agence travaille en étroite collaboration avec d'autres partenaires du gouvernement fédéral afin de partager les conseils d'experts, d'élaborer les politiques de réglementation et de définir les normes, et d'encourager la coopération dans la recherche.

Gouvernements provinciaux – Au niveau provincial, elle travaille avec les ministères de l'Agriculture, des Pêches et de l'Environnement. Les activités entreprises avec ces partenaires reflètent celles réalisées avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral.

Intervenants non gouvernementaux – En partenariat avec les producteurs en agroalimentaire nationaux et autres, l'ACIA travaille à la révision, à l'élaboration et à la mise en application de politiques et de programmes sur la santé des animaux. Le Comité consultatif canadien sur la santé des animaux (CCCSA) est l'un des principaux mécanismes de ce travail. L'Agence travaille aussi avec des associations précises axées sur des produits et avec un certain nombre d'autres associations non particulièrement axées sur des produits, dont des associations pour le bien-être des animaux et des groupes environnementaux.

* *Par produits biologiques vétérinaires, on entend les vaccins, les trousses de diagnostic et les produits d'immunoglobuline que l'on utilise pour le bétail, la volaille, les animaux de compagnie et les poissons.*

Établissements de recherche – L'Agence collabore avec les écoles de médecine vétérinaire afin de reconnaître les directions stratégiques de la recherche scientifique et d'élaborer un programme national d'études reflétant les besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vétérinaire.

Organismes internationaux et partenaires commerciaux – L'ACIA travaille avec un certain nombre d'organismes et de comités internationaux dans le but d'exercer une influence sur l'élaboration des règlements fondés sur des données scientifiques en matière de santé des animaux à l'échelle internationale; de collaborer à l'élaboration d'objectifs et de stratégies de réglementation et de traiter de problèmes communs. Parmi les principaux comités et organismes, on compte : la Quadrilatérale sur la santé des animaux (Canada, États-Unis, Nouvelle-Zélande et Australie), le Comité nord-américain de la santé animale (Canada, États-Unis et Mexique), l'Office international des épizooties (OIE) et ses commissions spéciales, et les comités de l'OMC et de l'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. L'Agence travaille aussi au niveau bilatéral avec d'autres gouvernements nationaux sur des questions reliées aux normes et aux exigences en matière de santé des animaux.

Défis à relever et risques – La dissémination à l'échelle planétaire de maladies animales (dont certaines posent une menace potentielle à la santé des être humains) et un certain nombre de nouveaux agents pathogènes constituent une menace d'introduction au Canada de plus en plus importante. Les incidents des dernières années en ce qui concerne les épidémies d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS, maladie de la vache folle) et de fièvre aphteuse en Europe, la présence de substances toxiques comme des dioxines dans des produits d'équarrissage en Belgique et les récents attentats terroristes aux États-Unis soulignent la nécessité d'améliorer les interventions en cas d'urgence ainsi que les mesures de biosécurité. Le Canada est confronté à une menace de plus en plus grande d'introduction accidentelle ou délibérée de maladies animales sur son territoire. La libéralisation du commerce, les nouveaux marchés et les changements dans les habitudes de consommation des aliments participent à la gravité de cette menace. Peu importe son mode d'introduction, une épidémie majeure aurait des répercussions économiques et sociales considérables pour le Canada. Par exemple, les coûts reliés à une épidémie de fièvre aphteuse au Canada pourraient atteindre les 30 milliards de dollars (d'après des chiffres résultant de l'épidémie de fièvre aphteuse survenue l'an dernier au Royaume-Uni), si l'on tient compte de l'abattage des animaux, de leur élimination, de la décontamination des fermes, des compensations pour les animaux perdus, des pertes commerciales locales et internationales et de la baisse du tourisme.

L'ACIA doit continuer de réagir efficacement aux nouvelles sciences, y compris le développement de la recherche en matière de dépistage précoce des maladies, les méthodes de mise à l'épreuve, les traitements et la production d'aliments du bétail. Ces progrès pousseront l'Agence à modifier continuellement ses programmes de contrôle des maladies et à faire en sorte qu'elle soit capable de réglementer efficacement ces produits.

Les inquiétudes de nature scientifique ayant trait aux produits d'équarrissage et aux déchets ont été portées à l'avant-scène. Un examen des systèmes de réglementation sera nécessaire afin qu'ils demeurent efficaces pour résoudre ces nouveaux problèmes.

Pour protéger la santé des animaux, l'ACIA s'appuie sur deux programmes : la Santé des animaux (en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*) et les Aliments du bétail (en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*). Ces programmes mettent l'accent sur les activités stratégiques suivantes :

- Restreindre l'entrée et la propagation des maladies animales réglementées.
- Lutter contre les zoonoses.
- Satisfaire aux exigences scientifiques d'autres gouvernements en matière de santé animale et contribuer à l'élaboration de méthodes et de marches à suivre convenues conjointement.
- Veiller à ce que les aliments du bétail respectent les lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.

Dans le cadre de la *Loi sur la santé des animaux* et de la *Loi relative aux aliments du bétail*, 203 cas de non-conformité ont fait l'objet d'une enquête, ce qui a mené à 30 poursuites et à 17 condamnations. La valeur des amendes imposées par les tribunaux s'est élevée à 37 050 $. Les condamnations portaient sur les mauvaises conditions de transport des animaux, l'omission de soumettre à l'inspection des produits à haut risque et la vente d'aliments du bétail contenant des ingrédients non déclarés.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001-2002)

Dépenses totales (en millions de $)	**162,2**
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	**8,0**
Ressources humaines (ETP)	**979**

***ETP = Équivalents temps plein**

** Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.*

Réalisations

Surveiller l'introduction et la propagation au pays des maladies animales faisant l'object d'une réglementation.

Secteur – En tant que pays membre de l'Office international des épizooties (OIE), qui en compte plus de 150 et qui constitue l'organisme mondial de référence en matière de normalisation de la santé animale, le Canada contribue à l'effort déployé à l'échelle mondiale pour lutter contre certaines maladies du bétail.

Toutes les maladies de la liste A[*] ont été intégrées en 2001 au *Règlement sur les maladies déclarables* de l'ACIA.

Les maladies de la liste B[*] qui préoccupent le Canada sont incluses dans son règlement. D'autres maladies de la liste B n'ont jamais été signalées sur le territoire, le climat étant peu propice à leur propagation. Pour connaître la liste des maladies déclarables, il suffit de consulter l'adresse www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml.

L'OIE classifie les maladies comme le montre le tableau ci-dessous.

Exemples de maladies de la liste A et de la liste B de l'OIE :

Liste A

- **fièvre aphteuse**
- **maladie de Newcastle**
- **fièvre catarrhale du mouton**
- **maladie vésiculeuse du porc**
- **peste porcine africaine**
- **clavelée et variole caprine**

Liste B

- **rage**
- **brucellose bovine**
- **tuberculose bovine**
- **cysticercose bovine**
- **encéphalopathie spongiforme des bovins**

Pour obtenir la liste complète, il suffit de consulter le site Web de l'OIE à : <www.oie.int>.

[*] Les maladies de la liste A doivent être signalées aux pays membres de l'OIE dans les 24 heures suivant leur diagnostic. Ce sont des maladies transmissibles graves qui peuvent se propager rapidement, qui ont de graves conséquences sur le plan économique et sur celui de la santé publique et qui ont des répercussions importantes sur le commerce international des animaux et de leurs produits.

Les maladies de la liste B sont des maladies transmissibles qui ont de graves conséquences sur le plan économique ou pour la santé publique et qui ont des répercussions importantes sur le commerce international des animaux et de leurs produits.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de $)	162,2
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	8,0
Ressources humaines (ETP)	979

*ETP = Équivalents temps plein

* *Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.*

Réalisations

Surveiller l'introduction et la propagation au pays des maladies animales faisant l'objet d'une réglementation.

Secteur – En tant que pays membre de l'Office international des épizooties (OIE), qui en compte plus de 150 et qui constitue l'organisme mondial de référence en matière de normalisation de la santé animale, le Canada contribue à l'effort déployé à l'échelle mondiale pour lutter contre certaines maladies du bétail.

Toutes les maladies de la liste A[8] ont été intégrées en 2001 au *Règlement sur les maladies déclarables* de l'ACIA.

Les maladies de la liste B[9] qui préoccupent le Canada sont incluses dans son règlement. D'autres maladies de la liste B n'ont jamais été signalées sur le territoire, le climat étant peu propice à leur propagation. Pour connaître la liste des maladies déclarables, il suffit de consulter l'adresse www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml.

L'OIE classifie les maladies comme le montre le tableau ci-dessous.

Exemples de maladies de la liste A et de la liste B de l'OIE :

Liste A

- fièvre aphteuse
- maladie de Newcastle
- fièvre catarrhale du mouton
- maladie vésiculeuse du porc
- peste porcine africaine
- clavelée et variole caprine

Liste B

- rage
- brucellose bovine
- tuberculose bovine
- cysticercose bovine
- encéphalopathie spongiforme des bovins

Pour obtenir la liste complète, il suffit de consulter le site Web de l'OIE à : <www.oie.int>.

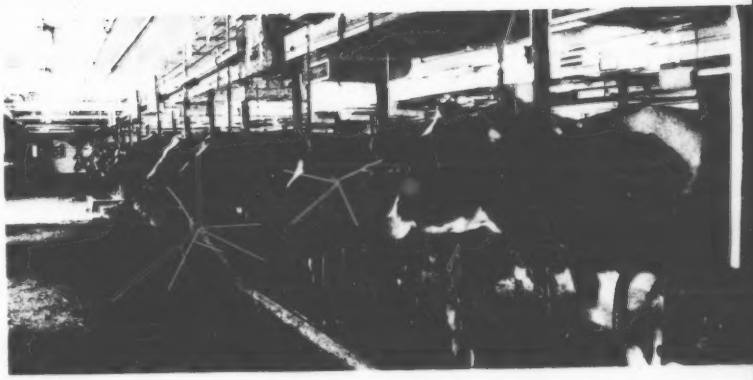
[8] *Les maladies de la liste A doivent être signalées aux pays membres de l'OIE dans les 24 heures suivant leur diagnostic. Ces maladies transmissibles sont capables de se propager de manière fulgurante et désastreuse au-delà des frontières nationales. Elles ont de graves conséquences sur le plan socio-économique ou pour la santé publique et perturbent le commerce international des animaux et de leurs produits.*

[9] *Les maladies de la liste B sont des maladies transmissibles qui ont de sérieuses conséquences sur le plan socio-économique ou pour la santé publique à l'intérieur d'un pays et qui se répercutent de façon non négligeable sur le commerce international des animaux et de leurs produits.*

L'importation d'animaux augmente le risque que des maladies entrent au Canada et se propagent dans le cheptel. C'est pourquoi l'ACIA a entrepris des négociations avec les pays exportateurs pour établir des conditions d'importation scientifiques qui protégeront le bétail tout en respectant les ententes commerciales internationales.

Rôle de l'ACIA – L'Agence voit à l'application de centaines de protocoles[10] relatifs au commerce d'animaux, aux produits et sous-produits carnés avec le monde entier. En 2001-2002, les protocoles d'importation du Canada ont continué de protéger le bétail contre les maladies associées à ce commerce. Pour établir les conditions d'importation, ses fonctionnaires prennent en considération les facteurs suivants : le pays d'origine; l'espèce ou la marchandise importée; les traitements qu'elle a subis, son mode de transformation et son utilisation finale; les normes internationales, l'information sur les maladies et les obligations internationales contractées selon les règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), ainsi que le résultat des consultations avec d'autres fonctionnaires, ministères, gouvernements et avec l'industrie. Certaines importations doivent également satisfaire aux exigences d'autres partenaires fédéraux. Ainsi, Environnement Canada applique des conditions pour le bétail non traditionnel, tandis que Santé Canada en impose pour les marchandises préoccupantes pour la santé humaine. Le commerce des espèces animales menacées d'extinction est assujetti aux conditions de délivrance des permis prévues par la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES).

Les conditions d'importation font l'objet d'une révision lorsque le statut sanitaire d'un pays change ou que des percées scientifiques se répercutent sur les politiques canadiennes. Depuis 1996, le Canada a modifié trois fois sa politique d'importation relativement à l'encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB). À l'heure actuelle, il n'autorise l'importation d'animaux, de produits carnés et de produits biologiques vétérinaires que de pays qui ont été désignés exempts d'ESB après une évaluation scientifique des risques.



L'entrée de tous les animaux, produits ou sous-produits carnés et produits biologiques vétérinaires importés passant par les 121 postes de douane (neuf aéroports internationaux et 112 postes frontaliers canado-américains) est contrôlée par un processus de vérification des employés de l'Agence pouvant comprendre une inspection, qui vise à assurer le respect des conditions d'importation.

Rendement – Avec l'aide de l'Agence des douanes et du revenu du Canada, l'ACIA a efficacement contrôlé l'entrée de plus de 24 millions d'animaux de ferme (bovins, chevaux, bisons, chèvres, porcs, moutons, volailles, etc.) et d'environ 290 000 embryons et doses de sperme. Seuls quelque 10 000 animaux de ferme entrent au Canada à partir de pays autres que les États-Unis. Quant à la majorité des importations animales provenant de ce pays (99 p. 100), il s'agit de volailles, qui sont considérées comme une marchandise peu susceptible de provoquer des risques. De plus, la volaille américaine ne peut être importée au Canada que si elle est accompagnée d'un certificat du département de l'Agriculture des États-Unis attestant que les envois satisfont aux conditions d'importation du pays. Les ressources que l'ACIA consacre à l'inspection ciblent les marchandises à risque élevé qui peuvent manifester des signes cliniques de maladie. Les protocoles ou les conditions d'importation régissant l'entrée de ces envois à risque élevé peuvent comprendre la délivrance de permis, des analyses avant et après entrée, la mise en quarantaine et la certification des exportations. Pour la plupart des animaux vivants originaires

[10] *« Protocole » renvoie aux conditions sanitaires établies négociées entre les pays pour assurer le commerce des animaux, des produits animaux et du matériel génétique. Les protocoles sont conçus pour respecter les ententes commerciales internationales et reposent sur des données scientifiques.*

de pays autres que les États-Unis, une période de quarantaine de 30 jours est imposée et appliquée par l'Agence.

Dans les cas où une cargaison d'animaux ne respecte pas les conditions d'importation et risque de menacer le statut zoosanitaire du Canada, l'Agence peut lui refuser l'entrée au pays ou ordonner sa destruction.

Sur les 24 millions d'animaux de ferme importés en 2001, 253 346 ont été mis en quarantaine conformément aux exigences de l'Agence, et celle-ci a refusé l'entrée à 764 animaux et à 8 000 doses de sperme parce qu'ils ne satisfaisaient pas à ces conditions d'importation. Bien que le nombre d'animaux refusés soit faible, ces chiffres correspondent aux résultats des dernières années. Pour ce qui est des doses de sperme refusées, le taux de rejet a également été très bas.

En 2001, l'ACIA a suspendu les permis d'importation visant les animaux sur pied, les embryons, le sperme et les produits carnés en provenance de pays qui signalaient des foyers de fièvre aphteuse, soit le Royaume-Uni, la France, les Pays-Bas, l'Irlande, l'Argentine, l'Uruguay et le Brésil.

Parmi les mesures prises à l'échelle mondiale pour réagir à la propagation de l'ESB, l'ACIA a interdit l'importation de produits de boeuf du Brésil qui ne satisfaisaient pas aux conditions d'importation canadiennes. Par ailleurs, à la suite de la confirmation de la présence de cette maladie au Japon, l'Agence a commencé à retracer les bovins d'origine japonaise qui ont été importés des États-Unis.

Dans le cadre du programme relatif aux produits biologiques vétérinaires, elle a, en 2001, homologué 73 nouveaux produits – comparativement à 66 l'an dernier – portant ainsi à 683 le nombre de produits vétérinaires homologués au Canada. Ces produits sont soit fabriqués ici dans l'une des 17 usines de fabrication soit importés par l'un des 56 importateurs ou distributeurs commerciaux selon un système d'autorisation ou d'octroi de permis annuel. Le délai moyen nécessaire à l'examen d'une nouvelle demande, qui était estimé à 231 jours en 1999 s'est stabilisé en 2000 à 143 jours. Il est maintenant de 150 jours.

En 2001, l'ACIA a reçu 1 661 rapports sur des réactions indésirables soupçonnées, soit 9 p. 100 de plus que l'année précédente. Cette augmentation révèle une sensibilisation accrue de la population et des médecins vétérinaires en pratique privée.

Les programmes de lutte contre les maladies mis en oeuvre par ses soins visent à empêcher ou à atténuer les effets des épizooties. Ainsi, en ce qui concerne l'encéphalopathie des cervidés, qui a été découverte pour la première fois au Canada en 1996 chez des wapitis d'élevage, le programme national d'éradication fait appel à la collaboration des gouvernements fédéral et provinciaux, de l'industrie des cervidés, des collèges de médecine vétérinaire et des médecins vétérinaires praticiens. Au 31 mars 2002, 39 troupeaux infectés par cette maladie avaient été reconnus et détruits tandis que deux autres avaient été mis en quarantaine. Parmi les quelque 7 500 cervidés euthanasiés provenant de troupeaux infectés ou d'un lieu visé par une enquête de retraçage en aval, 226 ont donné des résultats positifs. Parmi eux, seuls 22 manifestaient des signes neurologiques cliniques. Jusqu'en février 2002, époque où un seul cas a été décelé en Alberta, l'épidémie d'encéphalopathie des cervidés ne sévissait que chez les wapitis d'élevage de la Saskatchewan. Le cas, qui fait présentement l'objet d'une enquête, ne semble pas être lié au foyer survenu dans cette province. Bien que la maladie soit considérée comme maîtrisée, l'ACIA continue de surveiller la situation. De plus, les gouvernements provinciaux du Manitoba, de l'Alberta et de la Saskatchewan ont chacun mis en place un programme complémentaire à celui de l'Agence, qui vise à dépister les troupeaux infectés. Celle-ci a également implanté un programme de certification des troupeaux afin de permettre aux exportateurs de wapitis canadiens de satisfaire aux exigences d'exportation.

Le gouvernement et l'industrie continuent de travailler conjointement à améliorer le respect des dispositions du *Règlement sur la santé des animaux* régissant le transport des bêtes. Ces dispositions visent à répondre aux besoins des animaux transportés, qu'il s'agisse de nourriture, d'eau ou de repos. Ainsi, le transport des pondeuses de réforme a été amélioré depuis 1999 grâce au travail d'un comité mixte des secteurs public et privé, qui a élaboré des lignes directrices recommandées pour l'acquisition, la manutention et le transport de ces oiseaux. Grâce à ce travail, le pourcentage de mortalité dans les chargements livrés aux établissements enregistrés au fédéral a diminué, de 2,1 p. 100 qu'il était en 1995 et en 1996, à 1,6 p. 100 et 1,5 p. 100 en 2000 et en 2001 respectivement.

Dans l'ensemble, le contrôle de l'entrée et de la propagation au pays des maladies animales réglementées demeure un défi constant.

Initiatives – En 2001, l'ACIA a mené une vaste campagne de sensibilisation de la population pour empêcher l'entrée de la fièvre aphteuse à partir des pays infectés et a resserré l'inspection aux postes frontaliers en ciblant les vols internationaux, l'équipement de ferme, les véhicules nouveaux et usagés, les véhicules militaires et les effets personnels d'immigrants. Cette maladie n'a pas été signalée au Canada depuis 1951, et le pays a conservé son statut « exempt de fièvre aphteuse »[11] . Néanmoins, étant donné la forte contagiosité de la maladie, l'Agence doit continuer d'être vigilante.

En septembre 2001, l'ACIA, en collaboration avec les gouvernements de l'Ontario et du Québec, l'Association canadienne des éleveurs de bovins et le Conseil canadien du porc, a organisé un congrès sur la fièvre aphteuse afin de cerner les problèmes fondamentaux et les solutions en vue de l'application d'un plan commun de gestion des situations d'urgence à l'intention de tous les intervenants.

On croit que l'épizootie de fièvre aphteuse survenue en Grande-Bretagne en 2001 est due au fait que l'on a servi aux animaux des matières résiduelles comestibles (MRC). L'ACIA, après avoir examiné le programme relatif aux MRC portant sur l'alimentation de porcs et de volailles avec des déchets alimentaires commerciaux, a décidé de ne plus délivrer de permis autorisant l'alimentation des animaux avec des MRC contenant de la viande. Parmi les nombreuses initiatives visant à rehausser sur la préparation aux situations d'urgence, l'ACIA élabore actuellement une base de données visant la gestion des urgences pour faire face à un scénario d'apparition d'une maladie animale exotique.

La surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), comme la tremblante et l'ESB, demeure une priorité de l'ACIA. En 2001, elle a modifié le programme de lutte contre la tremblante de manière à exiger le prélèvement d'échantillons à des fins de diagnostic pour tout animal âgé de plus de 12 mois qui meurt sur les lieux où cette maladie a ete diagnostiquée. En ce qui concerne le dépistage de l'ESB, même si le Canada en est exempt, l'ACIA augmente l'échantillonnage des populations ciblées, comme les animaux qui arrivent couchés à l'abattoir et les bêtes mortes, afin de satisfaire les modifications apportées aux normes internationales.

L'ACIA se préoccupe du transport du bétail non ambulatoire[12]. Elle travaille avec les intervenants pour réaliser un consensus sur la manutention et le transport de ces bêtes et sur la définition de « apte au transport ». Comme première étape dans ce processus, l'Agence a réalisé en 2001 une enquête sur les animaux non ambulatoires qui sont arrivés dans 19 abattoirs et dans trois marchés aux enchères de bétail. Sur les 7 382 bêtes visées par l'enquête (dont

[11] Pour des précisions sur le statut sanitaire, il suffit de consulter le site Web de l'OIE à : <www.oie.int/fr/info/fr_statut.htm>.

[12] Animaux incapables de se tenir debout sans aide ou de se déplacer sans être traînés ou transportés.

90 p. 100 étaient des bovins laitiers), 37 p. 100 ont été condamnées. Ce taux élevé de condamnation inquiète l'Agence qui a signalé le problème à l'industrie. Elle a également lancé une enquête sur les animaux non ambulatoires, qui porte essentiellement sur les porcs.

Maîtriser les maladies animales transmissibles aux humains.

Secteur – Il existe un certain nombre de maladies qui se transmettent des animaux aux humains. Ces zoonoses peuvent comporter des risques importants pour la santé.

Rôle de l'ACIA – L'Agence protège la santé humaine contre les zoonoses en effectuant des épreuves diagnostiques et en mettant en place des activités de surveillance et de lutte visant à enrayer ces maladies. L'ACIA participe au bien-être des Canadiens en assurant une expertise diagnostique et en contrôlant et en éliminant les maladies chez les animaux qui entrent en contact avec des humains. La fièvre charbonneuse, la tuberculose, la brucellose, la rage et l'infection par le virus du Nil occidental sont des zoonoses connues. Les animaux qui abritent les bactéries *E. coli* et *Salmonella* ne présentent pas de signes cliniques, mais ces organismes, lorsqu'ils sont transmis aux humains, peuvent affecter sensiblement la santé de ces derniers.

Pour certaines maladies peu fréquentes, par exemple la fièvre charbonneuse, les mesures de lutte prises par l'ACIA sont enclenchées par un rapport de signalement de cas. Pour d'autres maladies, comme la tuberculose, la surveillance est constante, car cette maladie est sur le point d'être enrayée chez les bovins et les bisons d'élevage canadiens. Dans le cadre de cette activité d'éradication, l'ACIA a découvert un réservoir de tuberculose dans la faune du parc national du Mont-Riding et elle est en voie de modifier en conséquence sa politique de lutte contre la maladie. Elle a dressé un plan pour repenser son programme de lutte contre la tuberculose bovine et s'est donné comme objectif d'enrayer cette maladie du territoire canadien.

Rendement – Bien que le Canada se soit déclaré exempt de brucellose en 1985, les analyses de dépistage ont continué en 2001 sur 75 006 bovins. Sept animaux suspects ont été décelés, mais l'enquête a abouti à des résultats négatifs.

Même si d'autres instances, notamment les gouvernements provinciaux, ont la responsabilité de lutter contre la rage dans la faune, la menace pour les humains et le bétail demeure. En 2001, l'ACIA a analysé 14 654 échantillons pour le dépistage de cette maladie. C'est nettement plus que l'année précédente (8 762), augmentation largement attribuable aux enquêtes menées par les provinces de l'Ontario (4 790) et du Québec (221) à la suite de l'incursion à partir des États-Unis de la souche de rage du raton laveur dans certaines parties de ces provinces et au Nouveau-Brunswick. Huit pour cent des cas positifs ont été découverts chez le bétail tandis que les chats et les chiens comptent pour 4 p. 100 des cas confirmés. La diminution du nombre de cas positifs de rage, qui sont passés de 770 en 2000 à 444 en 2001, tient à la baisse des cas signalés chez les mouffettes au Manitoba et en Saskatchewan (qui est tombé, de 404 en 2000, à 124 en 2001).

Aucune zoonose, comme la rage, n'a été signalée chez les humains l'an dernier, contrairement à d'autres de ces maladies, comme les bactéries du genre *Salmonella* et les infections à *E. coli*.

Initiatives – L'Agence tentera de tisser des liens plus étroits avec les établissements de santé publique pour obtenir de l'information sur leurs fréquences de manière à contrôler les maladies transmissibles aux humains.

Satisfaire aux exigences zoosanitaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.

Secteur – Les exportations canadiennes d'animaux sains ainsi que de produits et sous-produits carnés de qualité supérieure contribuent à notre prospérité. Le Canada a exporté dans divers pays plus de 15 millions de volailles et d'animaux de ferme vivants.

Rôle de l'ACIA – L'Agence facilite l'exportation d'animaux et de matériel génétique animal canadiens en négociant des protocoles avec d'éventuels partenaires commerciaux étrangers. Elle délivre des certificats d'exportation attestant que la santé du bétail canadien satisfait aux exigences du pays importateur.

Rendement – Elle a négocié de nouveaux protocoles d'exportation avec sept pays et a travaillé à améliorer l'accès aux marchés existants en révisant et en mettant à jour des accords d'exportation. Les exportateurs canadiens profitent de son expertise en matière de certification des animaux, de leurs produits et sous-produits ainsi que des produits biologiques vétérinaires, conformément aux exigences des pays importateurs. En effet, ils peuvent miser sur la réputation du Canada d'offrir des produits de qualité et sur sa capacité à respecter les conventions internationales.

En janvier 2001, l'ACIA a participé à un atelier de l'Agence canadienne de développement international (ACDI) destiné à fournir aux délégués de la République populaire de Chine de l'information sur les responsabilités des pays membres de l'OMC en ce qui concerne les règles sanitaires et phytosanitaires de cet organisme.

Des représentants de l'ACIA et de Santé Canada ont participé à un groupe de travail de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur la sécurité des nouveaux aliments et des aliments du bétail. Parmi les activités de cette année, mentionnons des préparatifs pour l'exécution du premier projet d'information sur la salubrité des aliments que consomment le grand public et le bétail, à l'intention de la Fédération russe et des pays voisins pour l'automne 2002. Le comité d'orientation, dirigé par le Canada, a préparé une étude de cas sur le maïs porteur de *Bacillus thuringensis* (Bt) ainsi que du matériel didactique pour l'évaluation de la salubrité des aliments destinés aux êtres humains et au bétail. De plus, le Canada et le Royaume-Uni ont préparé la première ébauche de nouveaux documents de consensus sur l'évaluation de la salubrité des aliments conçus pour le bétail, qui a été parachevée en juin 2002.

Améliorer la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du fédéral.

Secteur – De bons aliments contribuent au bien-être et à la productivité du cheptel. Des aliments salubres sont essentiels à la production de viande, de lait et d'oeufs salubres.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*, l'Agence s'assure que ces aliments utilisés au Canada sont sûrs, efficaces et bien étiquetés.

Rendement – Elle réglemente les établissements d'équarrissage et leur délivre des permis d'exploitation. Ces établissements traitent 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles et produisent un certain nombre de produits, y compris des farines de protéines[13] de haute qualité servant à fabriquer de la nourriture pour le bétail (90 p. 100) et pour les animaux de compagnie (10 p. 100). Les farines de protéines issues de l'équarrissage doivent être sûres afin d'empêcher la propagation des maladies animales, comme l'ESB. L'an dernier, les 32 usines d'équarrissage du Canada se sont avérées conformes aux règlements. De même, tous les exploitants de ces établissements ont respecté les règlements se rapportant à la fabrication et à l'étiquetage.

La *Loi relative aux aliments du bétail* et son règlement d'application mentionne les produits nécessitant un enregistrement. L'an dernier, l'ACIA a reçu et traité 880 demandes d'enregistrement des aliments du bétail ou d'approbation d'ingrédients présentées par l'industrie. De ce nombre, 794 (90 p. 100 des demandes) ont satisfait aux exigences réglementaires et ont été approuvées. Ces chiffres correspondent aux résultats des dernières années.

[13] *La farine de protéines est dérivée de sous-produits animaux et sert d'ingrédients dans la fabrication de la nourriture animale. Conformément au* Règlement sur la santé des animaux, *les protéines issues exclusivement de porcins ou d'équidés ainsi que les protéines de lait et de sang provenant de tous les mammifères, y compris les ruminants, peuvent être données comme nourriture à toutes les espèces animales, y compris les ruminants.*

Initiatives – En octobre 2001, l'Agence, en collaboration avec l'Association de nutrition animale du Canada, a organisé un atelier à l'intention de 60 participants de l'industrie des aliments du bétail afin que soient réexaminées ses politiques et ses façons de faire relatives à l'étiquetage et à l'enregistrement de ces aliments ainsi qu'à l'approbation des ingrédients entrant dans leur fabrication. Cet exercice visait à améliorer l'efficacité générale du processus d'évaluation des demandes. L'initiative a été bien accueillie et elle devrait améliorer la qualité des demandes que l'Agence reçoit pour l'enregistrement de nouveaux produits.

En ce qui concerne les aliments médicamenteux pour animaux, l'ACIA passe aux prochaines étapes de son projet d'octroyer des permis pour tous les fabricants canadiens. Le règlement proposé cherche à apaiser les préoccupations mondiales soulevées par l'utilisation des médicaments chez les animaux destinés à l'alimentation en établissant une série minimale de mesures de contrôle des procédés à mettre en oeuvre au Canada, y compris des conditions d'octroi de permis pour les exploitants d'établissements de fabrication d'aliments médicamenteux. Des fonctionnaires de l'ACIA s'affairent à terminer un manuel exhaustif de méthodes qui servira de guide interprétatif pour accompagner le règlement proposé et qui devrait aider à améliorer la conformité à la réglementation des aliments du bétail et de leur étiquetage. Au printemps 2001, l'ACIA a réalisé des projets pilotes d'un bout à l'autre du Canada pour mettre à l'essai le manuel des méthodes et le règlement proposé. Durant cet exercice, elle a réexaminé les méthodes de validation du rendement des malaxeurs, de vérification des balances et d'étalonnage des appareils, d'approbation du nettoyage de l'équipement et d'inventaire. De l'information a été recueillie sur divers systèmes de fabrication, surtout ceux utilisés à la ferme. Bien que, dans la plupart des installations inspectées, il y avait déjà en place certains des mécanismes de contrôle de fabrication exigés par le règlement proposé, peu d'entre elles les avaient tous. Le nombre d'échantillons recueillis a confirmé l'importance de disposer d'un manuel des méthodes et de tenir un inventaire quotidien pour les systèmes de production en vrac.

Afin de soutenir les activités de dépistage, de lutte et d'éradication menées par l'ACIA, celle-ci a assuré la prestation d'un cours de formation intensif de 10 jours

sur la préparation à l'apparition éventuelle d'une maladie animale exotique (MAE), le prélèvement d'échantillons, le transport de marchandises dangereuses et les modalités d'intervention face à un foyer de MAE. Fait à noter, au cours des trois dernières années, plus de 50 employés ont reçu cette formation. Les intervenants de l'ACIA ont également obtenu de la formation sur les accidents de transport et les méthodes d'intervention sur le terrain lorsqu'on soupçonne l'existence de certaines maladies chez des animaux vivants. De plus, l'Agence a consacré des efforts considérables à la mise au point de matériel de formation destiné aux recrues des centres de lutte contre les foyers de MAE dans les domaines du diagnostic, des examens cliniques, de la nécropsie, du prélèvement d'échantillons, de la biosécurité durant les visites à la ferme ainsi que des protocoles de nettoyage et de désinfection. Toutes ces initiatives se greffaient aux activités visant à préparer l'ACIA à l'éventualité d'un foyer de MAE.

Au cours des cinq dernières années, l'Agence a assuré la formation en matière de comportement animal, de manutention des animaux et de politique d'application du transport sans cruauté, avec pour objectif de fournir de la formation à la totalité de l'effectif cible au cours de cet échéancier. Jusqu'à présent, plus de 880 employés d'un bout à l'autre du Canada l'ont reçue et elle entend poursuivre dans cette voie selon les besoins.

Fièvre aphteuse

L'introduction d'une maladie animale exotique dans un pays peut être une catastrophe nationale. L'épizootie de fièvre aphteuse survenue au Royaume-Uni en 2001, dont les conséquences ont été vastes et profondes, en est un exemple. En effet, cette maladie s'est propagée rapidement dans le pays, infectant de nombreuses espèces animales. Une interdiction d'exporter a été immédiatement appliquée, entraînant un manque à gagner de plusieurs milliards de dollars pour les agriculteurs. Le tourisme a chuté, et les champs, naguère peuplés de centaines d'animaux, sont devenus déserts.

Des milliers d'animaux étant touchés, les pouvoirs britanniques se sont sentis dépassés par les événements. « Les médecins vétérinaires ont vite compris que lorsqu'un pays est aux prises avec une maladie animale exotique, ils n'ont d'autre choix que de s'entraider », raconte Mary Rathlou, gestionnaire des inspections pour la région du Centre (Ontario). « Aucun pays n'est à l'abri d'un tel fléau. »

C'est le principe qui sous-tend l'Accord international sur les vétérinaires réservistes, accord visant à combattre des maladies animales exotiques dévastatrices. Les signataires sont le Canada, les États-Unis, le Royaume-Uni, la Nouvelle-Zélande et l'Australie. Tous ces pays ont convenu d'envoyer des médecins vétérinaires et autres spécialistes en urgence sanitaire prêter main-forte à leurs collègues dans le cas d'une épizootie.

Lorsque la fièvre aphteuse a frappé la Grande-Bretagne, « c'était un cauchemar devenu réalité », explique Mary, l'une des 60 employés de l'ACIA – sans oublier les six médecins vétérinaires provinciaux – à être détachés trois semaines outre-mer.

« J'avais vraiment envie d'y aller, car si un jour le Canada était confronté à une épizootie, je participerais aux efforts pour maîtriser cette maladie, explique Mary. Je voulais voir de mes yeux ce que ce serait de vivre une crise pareille. »

Mary, qui a été envoyée dans le nord du Yorkshire, a travaillé à la surveillance, visitant régulièrement des fermes situées près des zones de l'épizootie et enseignant aux agriculteurs les moyens de tenir la maladie en échec.

« Sur le plan professionnel, c'est l'une des expériences les plus intéressantes que j'aie vécues, affirme-t-elle. J'ai tellement appris. »

Le rapport de Mary – de même que ceux d'autres personnes qui ont aidé à enrayer le fléau – servira à la rédaction d'une nouvelle entente formelle entre les réservistes. « Cet accord est très important pour le Canada et pour les autres pays

membres », affirme Dorothy Geale, vétérinaire principale à l'ACIA et ancienne présidente du Groupe de travail quadrilatéral sur les urgences zoosanitaires, qui a rédigé une autre ébauche de l'Accord international sur les vétérinaires réservistes.

« C'est une situation dont tout le monde sort gagnant, déclare-t-elle. Le pays infecté reçoit l'aide de spécialistes pour combattre la maladie, tandis que notre personnel acquiert une expérience inestimable. »

S'il fallait que le Canada soit aux prises avec une maladie animale exotique, il pourrait compter également sur les ressources d'autres pays. « Grâce à l'expérience acquise au Royaume-Uni et à celle dont nous disposons grâce aux médecins vétérinaires réservistes, nous sommes maintenant mieux placés pour faire face aux épizooties », ajoute-t-elle.

L'ACIA prévoit ratifier l'entente en mai 2003. D'ici là, l'Agence continuera de freiner la propagation des maladies au Canada par un contrôle plus serré des importations, l'inspection des aéroports et la sensibilisation du public. Elle sera également prête, puisqu'elle dispose de plans d'intervention d'urgence pour les maladies animales exotiques, y compris des documents de politique et un manuel des méthodes. Des exercices réguliers de simulation familiarisent les participants à ces méthodes. En outre, Dorothy a été invitée à titre d'évaluatrice à participer en septembre prochain à un exercice de simulation à l'échelle du gouvernement australien, en raison du rôle actif qu'elle a déjà joué dans l'exercice tripartite de novembre 2000 et en prévision d'un autre exercice nord-américain prévu pour 2004.

Selon Dorothy, lorsqu'il est question de maladies animales, on n'est jamais trop prudent « Nous devrions toujours être sur nos gardes ».

Protection des végétaux

2.4 Protection des végétaux

Protection des ressources végétales et réglementation des intrants.

Les ressources végétales du pays jouent un rôle crucial à l'égard du bien-être économique des Canadiens. Ainsi, le secteur forestier et le secteur agricole et agroalimentaire comptent parmi les cinq principales industries du Canada. En 2001, les expéditions du seul secteur forestier ont été évaluées à 78,6 milliards de dollars; par ailleurs, les composantes céréales et oléagineux, engrais, et semences du secteur agricole et agroalimentaire ont rapporté respectivement 8,3, 5,8 et 1 milliards de dollars. Des millions de Canadiens tirent leur gagne-pain de ces industries et on estime[14] que le secteur forestier a fourni des emplois directs et indirects à plus de 823 000 d'entre eux, tandis que près du double du nombre d'emplois se trouvent dans le secteur agricole et agroalimentaire.

Programmes de protection des végétaux

- **Protection des végétaux**
- **Semences**
- **Engrais**

Rôle de l'ACIA – L'Agence empêche les ravageurs exotiques d'entrer au pays et de s'y propager en exigeant que les produits réglementés fassent l'objet d'un permis d'importation, en menant des inspections aux points d'entrée au pays et en exécutant des activités de surveillance. En outre, le personnel de l'Agence s'emploie sur le territoire canadien à lutter contre les ennemis des végétaux ou à les éradiquer. Parmi eux figurent les virus, les champignons, les bactéries, les mycoplasmes, les nématodes, les insectes et les mauvaises herbes. Certains de ces efforts de lutte et d'éradication sont déployés en collaboration avec les instances provinciales et municipales et les partenaires du secteur.

L'Agence a également mené des inspections en vue de vérifier si les semences et les engrais, deux intrants clés en production végétale, étaient conformes aux normes régissant l'innocuité et les produits.

Des membres certifiés du secteur ou des tierces parties agréées exécutent certaines des activités de protection des végétaux qui sont du ressort de l'ACIA. À cet effet, l'Agence élabore les processus à suivre, certifie ceux qui s'acquitteront des activités et vérifie la prestation des services. C'est ainsi que l'Institut canadien des semences compte 46 laboratoires privés accrédités pour l'analyse des semences. En outre, quelque 225 établissements de production de matériaux d'emballage en bois sont certifiés sous le régime du Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois et autorisés à produire de tels matériaux, qui doivent cependant respecter les exigences à l'importation de l'Union européenne (UE).

L'Agence contribue à protéger les ressources végétales du Canada en appliquant trois programmes distincts, qui sont néanmoins reliés : protection des végétaux, semences et engrais. Ces programmes s'appuient sur les activités stratégiques suivantes :

- Empêcher l'entrée au Canada des ennemis réglementés des végétaux et leur propagation sur le territoire canadien.
- Répondre aux exigences d'importation d'autres gouvernements et participer à l'élaboration conjointe de plans de travail et de méthodes de certification.
- Appliquer des programmes efficaces à l'égard des facteurs de production végétale qui cadrent avec les nouvelles tendances internationales et les nouvelles technologies qui régissent l'innocuité, les produits et les procédés au moyen de normes rigoureuses.

Dans le cadre de la *Loi sur la protection des végétaux*, de la *Loi sur les engrais* et de la *Loi sur les semences*, l'ACIA a mené 57 enquêtes qui ont abouti à 10 poursuites devant les tribunaux et à l'imposition d'amendes totalisant 21 000 $. Les condamnations avaient trait à l'importation de porte-greffe contenant de la terre, à la vente de semences non homologuées et à la formulation de fausses déclarations dans les formulaires de déclaration d'importation.

[14] *Source pour l'année 2000 : Statistique Canada*

Principaux partenaires – L'ACIA travaille avec d'autres à la protection des ressources végétales. Ses principaux partenaires comprennent :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – L'ACIA travaille avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral pour améliorer les connaissances scientifiques nécessaires à la définition de politiques et des normes, à l'élaboration des règlements et des normes, aux ententes réglementaires sur l'accessibilité des marchés, à l'évaluation des risques, à la surveillance et la cueillette de renseignements, aux inspections et à la réduction scientifique des risques.

Gouvernements provinciaux – Au niveau provincial, l'ACIA travaille en étroite collaboration avec les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et des Forêts. Les activités entreprises avec ces partenaires reflètent celles réalisées avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral.

Intervenants non gouvernementaux – L'ACIA consulte différents intervenants, dont les représentants de l'industrie et d'autres, en ce qui concerne ses politiques, ses programmes et ses activités de réglementation. L'Agence souhaite la coopération en matière de recherche et les conseils d'experts sur les systèmes d'inspection et de certification. Ces partenaires comprennent : les associations de produits, les instituts scientifiques, les courtiers, les associations d'importateurs et d'exportateurs, les organismes de protection de l'environnement, les scientifiques et les spécialistes dans les universités et les centres de recherche, etc.

Partenaires commerciaux et organismes internationaux – L'ACIA travaille avec un certain nombre de partenaires commerciaux canadiens, et d'organismes internationaux, afin de maximiser l'efficacité de la réglementation canadienne dans le cadre des réglementations internationales. L'Agence soutien aussi les positions canadiennes en matière de normes et de réglementation sur la scène internationale. Parmi les partenaires principaux, on compte le service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux du département de l'agriculture des États-Unis, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la Convention internationale pour la protection des végétaux, et sa division régionale, l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Association internationale d'essais de semences, l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales, la Coopération économique Asie-Pacifique et les comités de l'OMC et de l'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Défis à relever et risques – La menace d'introduction au Canada d'espèces envahissantes est de plus en plus grande, en raison du volume croissant des échanges commerciaux avec les pays à risque élevé, et de l'augmentation des découvertes de parasites à l'échelle mondiale. La combinaison des facteurs suivants la pousse à moderniser ses programmes : le volume et la diversité des produits importés, la rapidité du mouvement des produits à l'échelle mondiale, la découverte de parasites dans de nouvelles « voies » de transmission comme les emballages en bois. La coopération entre les gouvernements et l'industrie est de plus en plus nécessaire pour faire face à ces problèmes. Pour relever ces défis importants, il faut prioritairement revoir les programmes et faire le lien entre les politiques et les programmes en mettant l'accent sur l'analyse des voies d'entrée à risque, sur l'interdiction efficace de la contrebande et sur le recours à la science et à la technologie moderne pour élaborer des méthodes de reconnaissance et de détection rapides.

La confiance des consommateurs et des marchés envers les systèmes de contrôle et de certification antiparasitaires du Canada est essentielle si le pays veut conserver ses marchés existants et en conquérir de nouveaux. Les produits doivent respecter des exigences de plus en plus contraignantes de la part des gouvernements étrangers qui disposent de systèmes scientifiques de certification et de déclaration au soutien des exportations. Les exigences accrues en matière d'exportation poussent l'Agence à revoir continuellement ses systèmes de certification et les rôles de ses partenaires des provinces et de l'industrie. Les programmes de contrôle de la qualité, sur lesquels repose la confiance nationale et internationale, sont de plus en plus importants dans les échanges commerciaux.

Le recours aux nouvelles technologies et les progrès réalisés en matière de production agricole exercent une pression sur les programmes existants. La conception des programmes doit évoluer au rythme de ces changements, et cela doit se faire dans un contexte international. L'administration des différents systèmes d'émission de permis, d'enregistrement et de certification doit demeurer flexible. Cela comprend : l'enregistrement des engrais et des suppléments, les établissements

producteurs de semences et les variétés de semences, l'inspection et la certification des plantes et des produits végétaux destinés à l'exportation, l'inspection des plantes et des produits végétaux réglementés destinés à l'importation, l'approbation des plantes à caractères nouveaux et l'obtention des droits pour les variétés nouvelles.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001-2002)

Dépenses totales (en millions de $)	84,0
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	8,4
Ressources humaines (ETP)	835

*ETP = Équivalents temps plein

* *Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.*

Réalisations

Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation.

Secteur – Le secteur des végétaux et de leurs produits (céréales, fruits et légumes et plantes), dont un grand nombre de Canadiens tirent leur gagne-pain d'activités menées dans ce domaine, génère un chiffre d'affaires de 44 milliards de dollars. L'introduction ou la propagation de tout ennemi des plantes pourrait avoir un effet dévastateur sur la population canadienne et l'économie en général.

Rôle de l'ACIA – Sous le régime de la *Loi sur la protection des végétaux*, l'Agence réglemente l'importation de certaines espèces de plantes et de leurs produits en vue d'aider à contrer l'introduction et la propagation d'ennemis des végétaux qui risquent de nuire à la biodiversité au Canada, à ses ressources de base intérieures et à sa capacité d'exporter des végétaux et leurs produits.

Rendement – En 2001-2002, le personnel de l'ACIA a octroyé 6 187 licences d'importation de végétaux réglementés, et de leurs produits, et a mené 35 247 inspections à l'importation qui visaient à confirmer la conformité avec les lois et règlements fédéraux. Ses inspecteurs ont aussi effectué 3 107 inspections d'expéditions destinées à l'importation. Leurs interventions ont mené à l'aliénation de 2 174 expéditions non conformes et à 933 traitements supervisés.

Les licences d'importation prescrivent les conditions à respecter pour que l'Agence puisse contrer le niveau de risque de présence de ravageurs qui est associé aux produits importés, avant que ceux-ci ne soient présentés pour l'importation au Canada. Les inspecteurs responsables des produits à importer déterminent les cas de non-conformité; ils empêchent ainsi des expéditions contaminées (par exemple des végétaux destinés à la multiplication qui sont contaminés par des ravageurs terricoles) d'introduire de nouveaux ennemis dans les zones de production végétale et forestière du pays. L'implantation de nouveaux ravageurs au Canada pourrait avoir une incidence directe sur le fondement de la certification qui est associée aux 67 742 certificats phytosanitaires que l'ACIA a délivrés pour des expéditions destinées à l'exportation.

En 2001-2002, l'Agence a mené des enquêtes à l'égard de 20 organismes (insectes, champignons, virus et nématodes) qui visaient à dépister la présence de ravageurs exotiques, à délimiter le territoire d'infestation des ravageurs réglementés dans certaines parties du Canada et à appuyer les programmes d'éradication. L'information que l'ACIA en tire sert à valider les exigences d'importation et à appuyer la certification à l'exportation des végétaux et de leurs produits.

producteurs de semences et les variétés de semences, l'inspection et la certification des plantes et des produits végétaux destinés à l'exportation, l'inspection des plantes et des produits végétaux réglementés destinés à l'importation, l'approbation des plantes à caractères nouveaux et l'obtention des droits pour les variétés nouvelles.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001-2002)

Dépenses totales (en millions de $)	**84,0**
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	**8,4**
Ressources humaines (ETP)	**835**

***ETP = Équivalents temps plein**

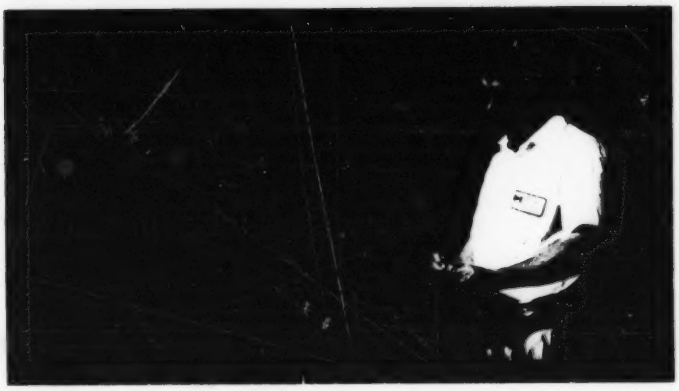
* *Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.*

Réalisations

Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation.

Secteur – Le secteur des végétaux et de leurs produits (céréales, fruits et légumes et plantes), dont un grand nombre de Canadiens tirent leur gagne-pain d'activités menées dans ce domaine, génère un chiffre d'affaires de 44 milliards de dollars. L'introduction ou la propagation de tout ennemi des plantes pourrait avoir un effet dévastateur sur la population canadienne et l'économie en général.

Rôle de l'ACIA – Sous le régime de la *Loi sur la protection des végétaux*, l'Agence réglemente l'importation de certaines espèces de plantes et de leurs produits en vue d'aider à contrer l'introduction et la propagation d'ennemis des végétaux qui risquent de nuire à la biodiversité au Canada, à ses ressources de base intérieures et à sa capacité d'exporter des végétaux et leurs produits.



Rendement – En 2001-2002, le personnel de l'ACIA a octroyé 6 187 licences d'importation de végétaux réglementés, et de leurs produits, et a mené 35 247 inspections à l'importation qui visaient à confirmer la conformité avec les lois et règlements fédéraux. Ses inspecteurs ont aussi effectué 3 107 inspections d'expéditions destinées à l'importation. Leurs interventions ont mené à l'aliénation de 2 174 expéditions non conformes et à 933 traitements supervisés.

Les licences d'importation prescrivent les conditions à respecter pour que l'Agence puisse contrer le niveau de risque de présence de ravageurs qui est associé aux produits importés, avant que ceux-ci ne soient présentés pour l'importation au Canada. Les inspecteurs responsables des produits à importer déterminent les cas de non-conformité; ils empêchent ainsi des expéditions contaminées (par exemple des végétaux destinés à la multiplication qui sont contaminés par des ravageurs terricoles) d'introduire de nouveaux ennemis dans les zones de production végétale et forestière du pays. L'implantation de nouveaux ravageurs au Canada pourrait avoir une incidence directe sur le fondement de la certification qui est associée aux 67 742 certificats phytosanitaires que l'ACIA a délivrés pour des expéditions destinées à l'exportation.

En 2001-2002, l'Agence a mené des enquêtes à l'égard de 20 organismes (insectes, champignons, virus et nématodes) qui visaient à dépister la présence de ravageurs exotiques, à délimiter le territoire d'infestation des ravageurs réglementés dans certaines parties du Canada et à appuyer les programmes d'éradication. L'information que l'ACIA en tire sert à valider les exigences d'importation et à appuyer la certification à l'exportation des végétaux et de leurs produits.

Le nombre total d'organismes visés par l'enquête s'est accru légèrement par rapport à celui des années précédentes, en raison de la découverte de nouvelles incursions et introductions d'ennemis des végétaux[15]. Les principaux efforts ont porté sur la gale verruqueuse de la pomme de terre, la rouille blanche du chrysanthème, le scarabée japonais, le virus de la sharka du prunier, le longicorne brun de l'épinette et le longicorne étoilée de Chine.

Le virus de la sharka du prunier (VSP) est une grave maladie des arbres fruitiers à noyaux, dont le pêcher, le nectarinier, le prunier et l'abricotier. Après avoir confirmé la présence du VSP en Ontario en juin 2000, près de Niagara-on-the-Lake, et plus tard en Nouvelle-Écosse (un cas), l'ACIA a mené un programme d'éradication qui a englobé l'abattage des arbres malades et l'établissement de zones de quarantaine.

En 2001, l'Agence a collaboré avec les gouvernements provinciaux à une enquête plus approfondie; elle a prélevé 153 000 échantillons dans des régions productrices de fruits à noyaux de la Nouvelle-Écosse, du Québec, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique, et les a analysés. Le VSP n'a pas été décelé ailleurs que dans les zones de quarantaine établies de l'Ontario, à une exception près : une zone située près de la limite de la zone de quarantaine. Dans ce cas, une nouvelle zone de quarantaine a été établie. Les efforts d'éradication et d'enquête se poursuivent en 2002 en vue d'empêcher ou d'éradiquer cette maladie.

Au printemps 2000, le Service canadien des forêts a déterminé que le longicorne brun de l'épinette (LBE) avait causé la mort d'épinettes noires, rouges, blanches et de Norvège dans le parc Point Pleasant de la municipalité régionale de Halifax. Il s'agissait du premier cas connu d'infestation de ce ravageur forestier envahissant en Amérique du Nord. Pour contrer cette menace, l'ACIA a mené un vaste programme d'enquête et d'éradication à compter de 2000. L'année suivante, 106 autres arbres infectés ont été abattus dans le parc et 588 arbres l'ont été à l'extérieur du parc, ce qui a porté le nombre total d'arbres détruits à 4 196. Même si le nombre d'arbres malades dépistés jusqu'en mars 2002 a diminué, l'ACIA continue de suivre de près ce programme d'éradication. La réduction du nombre d'arbres infestés découverts donne à penser que l'Agence et ses partenaires réussissent à réduire les populations globales du LBE dans la zone en quarantaine et progressent vers l'atteinte de leur objectif, soit d'éliminer ce ravageur forestier envahissant introduit au pays.

La confirmation de la présence de la gale verruqueuse, maladie fongique d'origine terricole, dans un champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard en octobre 2000 a d'entrée de jeu incité les États-Unis à décréter une interdiction d'importation pour toutes les pommes de terre en provenance de l'Île. Les Américains ont par la suite levé l'interdiction grâce à la vaste enquête qu'a menée l'ACIA pour prouver que cette maladie n'était présente que dans un champ et grâce aux mesures de quarantaine prises à cet endroit. En 2001, le Canada concluait une entente de trois ans sur la poursuite des expéditions de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard aux États-Unis et à d'autres provinces sous réserve de conditions déterminées.

L'ACIA réglemente la dissémination, dans l'environnement, de végétaux à caractères nouveaux[16] (VCN). Les VCN sont le produit de la biotechnologie et de l'application de techniques comme l'amélioration génétique classique, la mutagénèse et les technologies de l'ADN recombinant.

Les essais au champ en conditions confinées donnent aux phytogénéticiens la possibilité de mener des recherches sur les VCN et de comprendre les interactions entre le végétal et l'environnement. Lorsque l'Agence autorise de tels essais sur des VCN, ces expériences sont menées selon des modalités précises qui atténuent leurs effets éventuels sur l'environnement et réduit au maximum le flux génétique découlant de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon qui empêche l'introduction d'un(de) caractère(s) nouveau(x) dans les systèmes d'approvisionnement en aliments de consommation humaine et animale. Pour vérifier si les phytogénéticiens respectent les modalités de la dissémination,

[15] *Pour de plus amples renseignements sur les enquêtes phytosanitaires, il suffit de consulter l'adresse www.inspection.gc.ca/francais/ppc/science/pps/situf.shtml.*

[16] *Les VCN sont des variétés ou génotypes de végétal possédant des caractères qui ne présentent aucune équivalence essentielle, quant à leur utilisation particulière et à leur sûreté pour l'environnement et pour la santé humaine, avec ceux d'autres végétaux de la même espèce au Canada, en fonction des critères suivants : possibilité que le VCN se comporte davantage comme une mauvaise herbe; possibilité de flux génétique vers d'autres espèces; possibilité que le VCN devienne nuisible; impact sur les organismes non visés; impact sur la biodiversité.*

Activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001

	Essais, semis d'automne (2000)	Essais, après la récolte (2001)	Essais de l'année en cours (2001)
Nombre d'essais menés	20	1 186	283
Nombre d'essais inspectés	18	263	272
Pourcentage des essais inspectés	90	22	96
Nombre d'essais où des problèmes de conformité se sont posés	2	22	30
Pourcentage des essais ayant eu des problèmes de conformité	12	8,4	11

le personnel de l'ACIA inspecte tous les essais au champ de l'année en cours et les champs qui font l'objet de restrictions d'utilisation après la récolte. À l'occasion, les phytogénéticiens ne se conforment pas intégralement aux modalités de l'essai au champ; dans une telle éventualité, l'Agence collabore étroitement avec eux à corriger la situation. Au cours de la période visée, les problèmes de conformité qui ont été observés dans des essais au champ ont été corrigés et n'ont posé aucune menace à l'environnement ni à la sécurité. Aucun VCN n'est mis sur le marché tant et aussi longtemps qu'il démontre des problèmes de conformité. (Voir le tableau ci-dessus relatif aux activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001).

Des Instructions particulières de travail (IPT) ont été ébauchées; elles décrivent les nouvelles activités d'inspection exigées par l'ACIA. Ces IPT traitent des protocoles d'inspection qui régissent l'aliénation et le stockage des produits ainsi que les dossiers que doivent conserver les gestionnaires d'essais au champ en conditions confinées. L'ACIA a également intensifié l'inspection des essais au champ qui sont soumis à des restrictions après la récolte. Les activités d'inspection décrites dans ces Instructions sont menées au cours de la période végétative 2002.

Initiatives – L'Agence a exécuté plusieurs projets de recherche qui viendront enrichir le bagage de connaissances sur lequel repose l'élaboration des politiques en matière de réglementation. Ces projets viennent compléter l'information que les entreprises fournissent dans leurs demandes de dissémination, dans l'environnement, de VCN ayant fait l'objet d'essais en conditions non confinées. Des travaux de recherche ont été confiés à contrat à des chercheurs universitaires, à des entreprises privées et à des chercheurs de l'État. Il est possible d'en consulter les résultats à l'adresse : *www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbo/pbobbvf.shtml.*

Objectif stratégique :

Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement.

Secteur – Le Canada exporte pour 23,6 milliards de dollars de produits végétaux vers plus de 155 pays.

Rôle de l'ACIA – L'Agence certifie que les produits forestiers, végétaux et semenciers du Canada répondent aux exigences à l'importation des autres pays; elle atteste notamment que ces produits sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Cette certification facilite le commerce international des produits et préserve l'excellente réputation dont jouissent les végétaux canadiens et leurs produits sur le marché mondial.

Rendement – En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont délivré 67 742 certificats phytosanitaires. Il s'agit d'une hausse par rapport aux 54 389 certificats octroyés en 2000. Par ailleurs, l'Agence a été saisie de 60 avis à l'égard de

Activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001

	Essais, semis d'automne (2000)	Essais, après la récolte (2001)	Essais de l'année en cours (2001)
Nombre d'essais menés	20	1 186	283
Nombre d'essais inspectés	18	263	272
Pourcentage des essais inspectés	90	22	96
Nombre d'essais où des problèmes de conformité se sont posés	2	22	30
Pourcentage des essais ayant eu des problèmes de conformité	12	8,4	11

le personnel de l'ACIA inspecte tous les essais au champ de l'année en cours et les champs qui font l'objet de restrictions d'utilisation après la récolte. À l'occasion, les phytogénéticiens ne se conforment pas intégralement aux modalités de l'essai au champ; dans une telle éventualité, l'Agence collabore étroitement avec eux à corriger la situation. Au cours de la période visée, les problèmes de conformité qui ont été observés dans des essais au champ ont été corrigés et n'ont posé aucune menace à l'environnement ni à la sécurité. Aucun VCN n'est mis sur le marché tant et aussi longtemps qu'il démontre des problèmes de conformité. (Voir le tableau ci-dessus relatif aux activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001).

Des Instructions particulières de travail (IPT) ont été ébauchées; elles décrivent les nouvelles activités d'inspection exigées par l'ACIA. Ces IPT traitent des protocoles d'inspection qui régissent l'aliénation et le stockage des produits ainsi que les dossiers que doivent conserver les gestionnaires d'essais au champ en conditions confinées. L'ACIA a également intensifié l'inspection des essais au champ qui sont soumis à des restrictions après la récolte. Les activités d'inspection décrites dans ces Instructions sont menées au cours de la période végétative 2002.

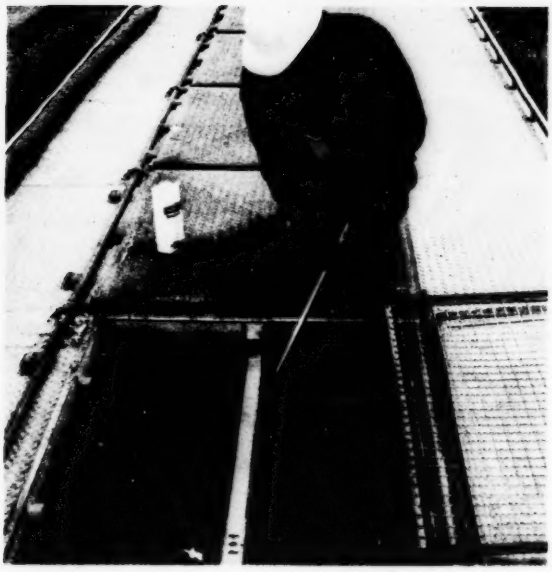
Initiatives – L'Agence a exécuté plusieurs projets de recherche qui viendront enrichir le bagage de connaissances sur lequel repose l'élaboration des politiques en matière de réglementation. Ces projets viennent compléter l'information que les entreprises fournissent dans leurs demandes de dissémination, dans l'environnement, de VCN ayant fait l'objet d'essais en conditions non confinées. Des travaux de recherche ont été confiés à contrat à des chercheurs universitaires, à des entreprises privées et à des chercheurs de l'État. Il est possible d'en consulter les résultats à l'adresse : *www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbo/pbobbvf.shtml.*

Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement.

Secteur – Le Canada exporte pour 23,6 milliards de dollars de produits végétaux vers plus de 155 pays.

Rôle de l'ACIA – L'Agence certifie que les produits forestiers, végétaux et semenciers du Canada répondent aux exigences à l'importation des autres pays; elle atteste notamment que ces produits sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Cette certification facilite le commerce international des produits et préserve l'excellente réputation dont jouissent les végétaux canadiens et leurs produits sur le marché mondial.

Rendement – En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont délivré 67 742 certificats phytosanitaires. Il s'agit d'une hausse par rapport aux 54 389 certificats octroyés en 2000. Par ailleurs, l'Agence a été saisie de 60 avis à l'égard de



produits canadiens qui ne répondaient pas aux exigences d'importation d'un pays. Il s'agit d'une baisse, car en 2000 elle avait reçu une centaine de notifications à cet effet. Règle générale, les expéditions ont été dédouanées, souvent grâce à l'intervention de l'Agence, à l'exception de 10 cas où les envois ont été retournés au Canada. Dans deux autres circonstances, les végétaux composant l'expédition ont été incinérés. Ce faible taux de non-conformité aux exigences étrangères indique que l'ACIA continue d'être à la hauteur de sa fiche reluisante en certification phytosanitaire.

Initiatives – L'ACIA continue de représenter l'Amérique du Nord (Canada, États-Unis et Mexique) au sein d'un influent comité international de normalisation établi par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). L'an dernier, la CIPV, regroupant 117 pays membres, a adopté quatre nouvelles normes internationales et en a modifié une. Il convient de signaler parmi celles-ci les *Directives pour la réglementation des matériaux d'emballage en bois utilisés dans le commerce international*, dont l'ACIA a été l'instigatrice.

Les représentants de l'ACIA ont également pris part aux activités de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (NAPPO); ils ont ainsi continué de jouer un rôle clé dans l'élaboration de nouvelles normes ou dans la révision de normes en vigueur.

Semences

Mettre au point des programmes efficaces pour les intrants végétaux qui sont conformes aux nouvelles tendances internationales et aux nouvelles technologies, et qui sont assortis de normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les méthodes.

Secteur – Les facteurs de production végétale (intrants) comme les semences sont vitaux pour les producteurs canadiens.

Rôle de l'ACIA – L'Agence et le secteur des semences sont conjointement responsables de la qualité des semences au Canada. Sous le régime de la *Loi sur les semences*, l'Agence réglemente les semences et homologue les variétés de semences et les établissements qui en produisent. Le personnel de l'Agence inspecte celles importées et mène des inspections et des activités de surveillance sur le marché afin de déterminer si les semences mises en vente au Canada répondent aux normes établies. En outre, l'ACIA atteste que les semences généalogiques destinées à l'exportation répondent aux normes des pays importateurs. Le secteur se charge de conditionner les semences, de les échantillonner, d'en analyser la pureté et la germination, de les classer et les étiqueter sous l'oeil attentif de l'ACIA et de l'Institut canadien des semences (ICS). L'Agence audite les activités de l'ICS en tant qu'organisme de vérification de la conformité. Une vérification effectuée au cours de l'hiver 2001 a révélé que les normes de qualité de l'ICS sont conformes à celles de l'Agence et a fait ressortir des possibilités d'améliorer les rapports et les communications. Les correctifs sont d'ailleurs en voie d'être apportés. De concert avec l'ICS, l'Agence supervise un programme actif d'accréditation des laboratoires d'analyse des semences pour 46 laboratoires privés et environ 100 analystes qui dispensent ce type de services. Les laboratoires d'analyse des semences de l'Agence fournissent à l'ICS des services techniques de vérification et d'essais d'aptitude pour l'accréditation de ces laboratoires privés.

Rendement – L'ACIA exploite deux laboratoires d'analyse des semences qui fournissent des conseils scientifiques vitaux et des services d'analyse à l'égard de la germination des semences, de leur viabilité, de leur pureté mécanique et variétale et des maladies transmises par les semences; leurs services portent aussi sur les graines de mauvaises herbes qui sont des ennemies des végétaux justiciables de quarantaine. Ces laboratoires ont mené 11 046 analyses sur 10 642 échantillons soumis à cette fin; les analyses ont surtout porté sur la pureté mécanique et variétale, sur la germination et les maladies. Ces services sont dispensés dans le cadre du Programme de contrôle et de la vérification de la conformité des semences de l'Agence; ils servent aussi à délivrer des certificats internationaux aux lots de semences destinées à l'exportation. Ces laboratoires ont également effectué 2 243 évaluations de la conformité des semences à importer avec les exigences d'entrée au Canada et préparé 97 examens pour l'évaluation des classeurs du secteur. C'est là une nouvelle approche, qui vise à réduire la fréquence des expéditions à l'importation qui ne respectent pas les normes.

Le Bureau d'enregistrement des variétés (BEV) homologue la plupart des cultures agricoles du Canada. Il dispose d'un site Web qui donne au secteur des semences et à l'industrie agroalimentaire en général l'information la plus à jour sur l'état de l'homologation des variétés végétales. Au cours de l'année écoulée, il a homologué 156 variétés, parmi lesquelles figurent deux variétés de canola (*Brassica juncea*) qui ont été homologuées par contrat. Il s'agit d'une nouvelle culture qui a été mise au point au Canada et ces variétés sont les premières du genre au monde.

Les inspecteurs de l'ACIA ont mené des inspections sur le terrain en ciblant les établissements dont la fiche de conformité était mauvaise et ceux qui avaient fait l'objet de plaintes. En 2001, les résultats d'analyse ont révélé que 92 p. 100 des semences généalogiques et 81 p. 100 des semences non généalogiques répondaient aux normes prescrites; ces taux de conformité vont dans le sens de ceux des années précédentes. Le personnel d'inspection a répondu à 438 plaintes, qui ont mené à l'émission de 269 lettres de sensibilisation et de mise en garde, à 124 consignations, à 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les tribunaux. Parmi les poursuites dignes de mention, figure le procès intenté à un récidiviste qui, pour avoir vendu des variétés non homologuées et avoir ainsi contrevenu à la *Loi sur les semences* et à son règlement d'application, s'est vu imposer une amende de 16 000 $ et deux années de probation. Ce dénouement important établit un précédent pour les cas de contravention à la *Loi sur les semences* et constitue un dissuasif convaincant qui devrait accroître le taux de respect des exigences de la réglementation sur les semences.

La crainte que n'ait été importée de la semence de maïs soumise à une manipulation génétique non approuvée (StarLink™) a incité l'ACIA à publier un avis dans lequel elle annonce à la profession que les semences de maïs cultivé importées des États-Unis doivent être accompagnées de documents prouvant que les analyses menées sur les semences à l'égard de ce caractère ont donné des résultats négatifs. Elle a également mis en place un plan d'échantillonnage des semences qui vise à vérifier l'exactitude de la documentation. Tous les échantillons analysés se sont révélés négatifs quant à la présence du caractère StarLink™. On a toutefois signalé en 2001 la présence du caractère extérieur StarLink™ dans du maïs non génétiquement modifié produit au Canada ainsi que dans des semences entreposées. Le personnel de l'ACIA est intervenu rapidement pour éliminer de façon appropriée les semences et imposer des restrictions post-culturales.

Initiatives – Au Canada, c'est l'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS) qui est chargée d'élaborer les normes en matière de pureté génétique, de réglementer la production des cultures de semences généalogiques et de certifier la pureté variétale de ces cultures. Les inspecteurs de l'ACIA examinent les cultures et en vérifient la pureté variétale ainsi que les conditions de croissance des semences généalogiques. Les rapports d'inspection préparés par le personnel de l'Agence sont remis à l'ACPS qui, à son tour, délivre des certificats de récolte indiquant que les normes variétales ont été respectées. L'an dernier, un nombre de 4 262 producteurs ont produit des semences généalogiques dans 25 413 champs. Les inspecteurs de l'Agence et les inspecteurs privés des cultures agréés par l'ACIA ont mené ces inspections, qui ont porté sur quelque 532 872 hectares; ils ont constaté que, tout comme les années précédentes, à peine plus de 1 p. 100 des superficies inspectées ne répondait pas aux normes de l'ACPS et n'était donc pas admissible à la certification des cultures qui était sollicitée.

Demandes de protection de droits reçues de phytogénéticiens[17]

	Demandes de protection de droits	Demandes approuvées	Renouvellements	Recettes tirées par l'Agence pour la prestation de services
Année civile 2000	405	193	485	627 500 $
Année civile 2001	450	202	566	598 400 $

[17] *La protection des droits d'obtention n'est accordée aux demandeurs qu'une fois les exigences d'examen remplies. Selon l'espèce végétale en cause, le processus d'approbation de l'ACIA peut prendre plusieurs années. Par conséquent, les demandes déposées une année civile donnée ne seront pas approuvées la même année. La colonne « renouvellements » a trait aux variétés pour lesquelles une demande d'octroi de droits a déjà été approuvée, mais a été renouvelée au cours de l'année civile.*

En vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*, l'ACIA protège le travail des phytogénéticiens. Après avoir créé une nouvelle variété, un phytogénéticien présente à l'Agence une demande de protection de droits qui lui permettra d'avoir une emprise sur la multiplication et la vente du matériel de reproduction de la variété. Pour se faire accorder ce droit, le demandeur doit prouver que la variété est nouvelle, distincte, uniforme et stable. Le tableau ci-dessus illustre ce qui est ressorti du traitement des demandes reçues en 2000-2001.

Engrais

Secteur – Le secteur canadien des engrais génère un chiffre d'affaires de plus de 5,8 milliards de dollars. L'éventail de produits réglementés est large et englobe, entre autres, les engrais mélangés en vrac pour les cultures agricoles, les engrais domestiques et de jardin, les engrais renfermant des pesticides, les suppléments comme les produits microbiens viables qui visent à stimuler la croissance ou le rendement des végétaux, les produits recyclés comme le compost et les matières d'égout traitées, ainsi que les produits chimiques synthétiques comme les régulateurs de croissance végétale ou les agents mouillants du sol.

Rôle de l'ACIA – Les engrais importés ou vendus au Canada sont réglementés; ils doivent satisfaire à des exigences d'homologation et à des normes d'innocuité, d'efficacité et d'étiquetage. En réglementant ces produits, on cherche à vérifier s'ils sont sûrs pour la santé humaine et l'environnement, à confirmer leur efficacité et à veiller à ce qu'ils soient étiquetés de façon à être présentés comme il se doit sur le marché. En vertu de la *Loi sur les engrais*, l'Agence vérifie les produits réglementés, détermine s'ils répondent aux normes et prend les mesures appropriées dans les cas de non-conformité des produits.

Rendement – En 2001-2002, l'Agence a supervisé l'échantillonnage et les analyses menés dans le cadre du Programme canadien d'assurance de la qualité des engrais (PCAQE). Ce programme secteur-État à participation facultative met à contribution les fabricants d'engrais, qui prélèvent des échantillons de leur production, les envoient à des laboratoires agréés et font part des résultats d'analyse obtenus à l'ACIA. Celle-ci collige l'information obtenue et publie les cotes attribuées aux usines d'engrais dans le Rapport canadien de vérification de la qualité des engrais. La plupart des échantillons présentés sous le régime du PCAQE, comme on peut le constater dans le tableau suivant, ont été jugés conformes à la réglementation canadienne. En 2001, le taux de conformité a fléchi légèrement par rapport à celui des années précédentes : il est passé à 80 p. 100. Le PCAQE est un programme efficace de suivi qui permet à l'Agence de réaffecter ses ressources vers d'autres domaines d'activités : vérifications du contrôle de la qualité, examen des aspects liés à la santé et à la sécurité et exécution d'enquêtes sur les plaintes.

Outre l'échantillonnage effectué dans le cadre du PCAQE, l'ACIA a suivi la production d'engrais en vrac d'environ 1 220 établissements à l'échelle du pays. À ces usines, les

inspecteurs de l'Agence ont prélevé 717 échantillons pour en vérifier les teneurs garanties et ont constaté un taux de conformité de 79,5 p. 100. Certains des échantillons ont été prélevés auprès d'établissements participant au PCAQE. Lorsque l'analyse d'un échantillon indique qu'un produit ne répond pas aux normes, l'inspecteur assure le suivi auprès de l'établissement ayant préparé le mélange. Ce suivi peut prendre la forme d'une visite sur place ou d'une correspondance avec le directeur de l'établissement. L'inspecteur collabore souvent avec le fabricant à déterminer les motifs pour lesquels le produit a été jugé non conforme. Il appartient ensuite au fabricant d'apporter les correctifs nécessaires et de faire en sorte que ses préparations à venir répondent aux exigences de la *Loi sur les engrais*. Si un fabricant récidive, l'Agence prend alors les mesures appropriées pour appliquer la loi.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 196 échantillons d'inoculants pour légumineuses (bactéries fixatrices d'azote) et de semences pré-inoculées et ont constaté un taux de conformité de 90,8 p. 100. L'échantillonnage visait les produits qui posaient un risque plus élevé de ne pas répondre aux normes de qualité et les produits nouveaux sur le marché.

Au cours de l'année écoulée, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 116 échantillons d'engrais dans le but de déterminer si les produits réglementés se conformaient aux normes d'innocuité pour ce qui est des métaux lourds comme le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure. Parmi les produits échantillonnés se trouvaient des engrais contenant des oligo-éléments, des engrais phosphatés, des matières d'égout traitées ainsi que du compost et des amendements calcaires. Les produits non conformes ont été consignés et, à moins d'être rendus conformes, ont été éliminés selon une méthode appropriée.

Initiatives – Seuls les engrais ou les suppléments qui sont assujettis à la *Loi sur les engrais* sont analysés à l'égard des contaminants biologiques. Le compost, les boues d'épuration et les autres déchets recyclés qui sont offerts sans frais sont en général soumis à la législation provinciale sur la gestion des déchets et font l'objet de normes différentes de celles visant les produits assujettis à la *Loi sur les engrais*. Les contaminants microbiens que l'ACIA cherche à déceler par ses analyses sont les bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*. Le gros des produits qui sont échantillonnés à l'égard des agents pathogènes sont des boues d'épuration traitées et des produits du compost. Ces analyses sont menées en raison de la possibilité de transmission de micro-organismes par les déchets comme les égouts, le fumier et les déchets alimentaires.

Les taux de conformité des produits échantillonnés par l'ACIA à des fins de dépistage des agents pathogènes ne sont pas représentatifs du taux global de conformité du secteur. En voici les raisons :

- Lorsqu'un produit est analysé et qu'il ressort qu'il est non conforme, l'Agence prélève un échantillon de suivi, qui est lui aussi fréquemment non conforme.
- Une fois un cas de non-conformité décelé, il se peut que l'Agence prélève un échantillon de suivi de produits connexes, notamment des mélanges renfermant comme ingrédient le produit non conforme.
- L'échantillonnage vise aussi les produits qui ont été jugés non conformes auparavant.

Par exemple, selon les résultats présentés dans le tableau ci-dessous, trois échantillons qui se sont révélés contenir des *E. coli* provenaient d'une même entreprise, mais ont été prélevés à des lieux et à des moments différents. Ainsi, le taux de conformité déclaré par l'ACIA est peu susceptible de correspondre au degré général de respect des normes par le secteur.

Entre avril 2001 et mars 2002, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 34 et 21 échantillons à des fins d'analyse à l'égard,

Le PCAQE : niveau de l'échantillonnage et degré de conformité du secteur

	1997	1998	1999	2000	2001
Nombre d'échantillons	3 581	3 483	3 273	2 887	2 804*
Degré de conformité du secteur	84,60 %	82,95 %	84,38 %	84,5 %	80,0 %

** La diminution du nombre d'échantillons tient en partie au nombre variable de participants facultatifs au PCAQE.*

Demandes de protection de droits reçues de phytogénéticiens[17]

	Demandes de protection de droits	Demandes approuvées	Renouvellements	Recettes tirées par l'Agence pour la prestation de services
Année civile 2000	405	193	485	627 500 $
Année civile 2001	450	202	566	598 400 $

La protection des droits d'obtention n'est accordée aux demandeurs qu'une fois les exigences d'examen remplies. Selon l'espèce végétale en cause, le processus d'approbation de l'ACIA peut prendre plusieurs années. Par conséquent, les demandes déposées une année civile donnée ne seront pas approuvées la même année. La colonne « renouvellements » a trait aux variétés pour lesquelles une demande d'octroi de droits a déjà été approuvée, mais a été renouvelée au cours de l'année civile.

En vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*, l'ACIA protège le travail des phytogénéticiens. Après avoir créé une nouvelle variété, un phytogénéticien présente à l'Agence une demande de protection de droits qui lui permettra d'avoir une emprise sur la multiplication et la vente du matériel de reproduction de la variété. Pour se faire accorder ce droit, le demandeur doit prouver que la variété est nouvelle, distincte, uniforme et stable. Le tableau ci-dessus illustre ce qui est ressorti du traitement des demandes reçues en 2000-2001.

Engrais

Secteur – Le secteur canadien des engrais génère un chiffre d'affaires de plus de 5,8 milliards de dollars. L'éventail de produits réglementés est large et englobe, entre autres, les engrais mélangés en vrac pour les cultures agricoles, les engrais domestiques et de jardin, les engrais renfermant des pesticides, les suppléments comme les produits microbiens viables qui visent à stimuler la croissance ou le rendement des végétaux, les produits recyclés comme le compost et les matières d'égout traitées, ainsi que les produits chimiques synthétiques comme les régulateurs de croissance végétale ou les agents mouillants du sol.

Rôle de l'ACIA – Les engrais importés ou vendus au Canada sont réglementés; ils doivent satisfaire à des exigences d'homologation et à des normes d'innocuité, d'efficacité et d'étiquetage. En réglementant ces produits, on cherche à vérifier s'ils sont sûrs pour la santé humaine et l'environnement, à confirmer leur efficacité et à veiller à ce qu'ils soient étiquetés de façon à être présentés comme il se doit sur le marché. En vertu de la *Loi sur les engrais*, l'Agence vérifie les produits réglementés, détermine s'ils répondent aux normes et prend les mesures appropriées dans les cas de non-conformité des produits.

Rendement – En 2001-2002, l'Agence a supervisé l'échantillonnage et les analyses menés dans le cadre du Programme canadien d'assurance de la qualité des engrais (PCAQE). Ce programme secteur-État à participation facultative met à contribution les fabricants d'engrais, qui prélèvent des échantillons de leur production, les envoient à des laboratoires agréés et font part des résultats d'analyse obtenus à l'ACIA. Celle-ci collige l'information obtenue et publie les cotes attribuées aux usines d'engrais dans le Rapport canadien de vérification de la qualité des engrais. La plupart des échantillons présentés sous le régime du PCAQE, comme on peut le constater dans le tableau suivant, ont été jugés conformes à la réglementation canadienne. En 2001, le taux de conformité a fléchi légèrement par rapport à celui des années précédentes : il est passé à 80 p. 100. Le PCAQE est un programme efficace de suivi qui permet à l'Agence de réaffecter ses ressources vers d'autres domaines d'activités : vérifications du contrôle de la qualité, examen des aspects liés à la santé et à la sécurité et exécution d'enquêtes sur les plaintes.

Outre l'échantillonnage effectué dans le cadre du PCAQE, l'ACIA a suivi la production d'engrais en vrac d'environ 1 220 établissements à l'échelle du pays. À ces usines, les

inspecteurs de l'Agence ont prélevé 717 échantillons pour en vérifier les teneurs garanties et ont constaté un taux de conformité de 79,5 p. 100. Certains des échantillons ont été prélevés auprès d'établissements participant au PCAQE. Lorsque l'analyse d'un échantillon indique qu'un produit ne répond pas aux normes, l'inspecteur assure le suivi auprès de l'établissement ayant préparé le mélange. Ce suivi peut prendre la forme d'une visite sur place ou d'une correspondance avec le directeur de l'établissement. L'inspecteur collabore souvent avec le fabricant à déterminer les motifs pour lesquels le produit a été jugé non conforme. Il appartient ensuite au fabricant d'apporter les correctifs nécessaires et de faire en sorte que ses préparations à venir répondent aux exigences de la *Loi sur les engrais*. Si un fabricant récidive, l'Agence prend alors les mesures appropriées pour appliquer la loi.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 196 échantillons d'inoculants pour légumineuses (bactéries fixatrices d'azote) et de semences pré-inoculées et ont constaté un taux de conformité de 90,8 p. 100. L'échantillonnage visait les produits qui posaient un risque plus élevé de ne pas répondre aux normes de qualité et les produits nouveaux sur le marché.

Au cours de l'année écoulée, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 116 échantillons d'engrais dans le but de déterminer si les produits réglementés se conformaient aux normes d'innocuité pour ce qui est des métaux lourds comme le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure. Parmi les produits échantillonnés se trouvaient des engrais contenant des oligo-éléments, des engrais phosphatés, des matières d'égout traitées ainsi que du compost et des amendements calcaires. Les produits non conformes ont été consignés et, à moins d'être rendus conformes, ont été éliminés selon une méthode appropriée.

Initiatives – Seuls les engrais ou les suppléments qui sont assujettis à la *Loi sur les engrais* sont analysés à l'égard des contaminants biologiques. Le compost, les boues d'épuration et les autres déchets recyclés qui sont offerts sans frais sont en général soumis à la législation provinciale sur la gestion des déchets et font l'objet de normes différentes de celles visant les produits assujettis à la *Loi sur les engrais*. Les contaminants microbiens que l'ACIA cherche à déceler par ses analyses sont les bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*. Le gros des produits qui sont échantillonnés à l'égard des agents pathogènes sont des boues d'épuration traitées et des produits du compost. Ces analyses sont menées en raison de la possibilité de transmission de micro-organismes par les déchets comme les égouts, le fumier et les déchets alimentaires.

Les taux de conformité des produits échantillonnés par l'ACIA à des fins de dépistage des agents pathogènes ne sont pas représentatifs du taux global de conformité du secteur. En voici les raisons :

- Lorsqu'un produit est analysé et qu'il ressort qu'il est non conforme, l'Agence prélève un échantillon de suivi, qui est lui aussi fréquemment non conforme.
- Une fois un cas de non-conformité décelé, il se peut que l'Agence prélève un échantillon de suivi de produits connexes, notamment des mélanges renfermant comme ingrédient le produit non conforme.
- L'échantillonnage vise aussi les produits qui ont été jugés non conformes auparavant.

Par exemple, selon les résultats présentés dans le tableau ci-dessous, trois échantillons qui se sont révélés contenir des *E. coli* provenaient d'une même entreprise, mais ont été prélevés à des lieux et à des moments différents. Ainsi, le taux de conformité déclaré par l'ACIA est peu susceptible de correspondre au degré général de respect des normes par le secteur.

Entre avril 2001 et mars 2002, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 34 et 21 échantillons à des fins d'analyse à l'égard,

Le PCAQE : niveau de l'échantillonnage et degré de conformité du secteur

	1997	1998	1999	2000	2001
Nombre d'échantillons	3 581	3 483	3 273	2 887	2 804*
Degré de conformité du secteur	84,60 %	82,95 %	84,38 %	84,5 %	80,0 %

** La diminution du nombre d'échantillons tient en partie au nombre variable de participants facultatifs au PCAQE.*

respectivement, des bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*. Si l'analyse permet de déceler la présence de *Salmonella* dans un échantillon, l'Agence estime que les résultats sont positifs. Les produits non conformes sont habituellement consignés et, sauf s'ils sont retravaillés pour les rendre conformes, éliminés selon une méthode appropriée. Les produits importés jugés non conformes sont retournés à leurs fabricants. Le tableau ci-dessous résume les résultats du programme d'analyse à l'égard des pathogènes.

Afin d'améliorer les mesures de lutte et le rendement, le nombre d'échantillons prélevés dans le cadre de ce programme s'est accru au cours des dernières années et le pourcentage d'échantillons non conformes a fléchi. Les premières analyses à l'égard des *E. coli*, qui sont venues s'ajouter au programme en cours d'analyse sur les salmonelles, remontent à l'an 2000.

Les discussions en cours avec les transformateurs et d'autres instances de réglementation visent à rehausser l'efficacité et l'efficience du régime réglementaire et à remédier aux causes des problèmes. En 2001, il s'est révélé que les produits d'une entreprise obtenaient coup après coup des résultats d'analyse positifs. L'ACIA a informé cette entreprise qu'à moins de changer sa méthode de production et de s'assurer de respecter les normes, ses produits ne pourraient plus être vendus au Canada.

L'ACIA a continué d'offrir des programmes de recyclage technique à son personnel. Parmi les principaux domaines où elle a dispensé de la formation l'an dernier, il faut mentionner les matériaux d'emballage en bois au Canada, le Programme d'inspection des silos élévateurs de grains (PISEG) et le Projet des officiels de certification autorisés (OCA).

Projet des officiels de certification autorisés (OCA) – Le projet OCA a été lancé en 2001-2002 pour le compte de la Division de la production et de la protection des végétaux, de concert avec une équipe d'employés des Programmes et des Opérations. À la fin de l'exercice financier, environ 180 employés avaient suivi de la formation personnalisée et réussi les évaluations; ils répondent donc aux critères qui en font des officiels de certification autorisés reconnus par la Norme de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes. Dans le cadre du travail administratif entamé en 2001-2002 à propos de ce projet, l'Agence a mis au point et appliqué un manuel des systèmes qualité et un système de suivi.

Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois – L'Agence a dispensé une formation initiale à une quarantaine d'employés des Opérations et des Programmes; elle leur a présenté le nouveau programme de protection des végétaux qui permet de certifier que les matériaux canadiens d'emballage en bois sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Des cours de formation particuliers ont porté sur les programmes de systèmes qualité pour les producteurs et les traiteurs de matériaux d'emballage en bois, ainsi que sur l'inspection des produits du bois à l'égard des ravageurs ciblés.

Programme d'inspection des silos élévateurs de grains – L'exercice 2001-2002 a débuté par la poursuite de la série d'ateliers mixtes de formation à l'intention des membres du personnel d'inspection que dispensent la Commission canadienne des grains et l'ACIA. Trente-cinq autres personnes ont été formées sur la façon de mener une inspection de silo élévateur de grains et de s'assurer que les ravageurs réglementés n'entrent pas dans le circuit des grains d'exportation aux divers silos élévateurs du pays. On a recommandé que ces fructueux ateliers soient offerts tous les trois ans afin que soit préservée l'intégrité du programme d'inspection que gèrent en collaboration les deux organismes.

Analyses à l'égard des *Salmonella* et des *E. coli*

Analyse	Nombre d'échantillons	Nombre de résultats positifs (teneur plus élevée que le seuil de tolérance)	Pourcentage de non-conformité
Salmonella	34	5	15 %
E. coli	21	5	24 %

respectivement, des bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*. Si l'analyse permet de déceler la présence de *Salmonella* dans un échantillon, l'Agence estime que les résultats sont positifs. Les produits non conformes sont habituellement consignés et, sauf s'ils sont retravaillés pour les rendre conformes, éliminés selon une méthode appropriée. Les produits importés jugés non conformes sont retournés à leurs fabricants. Le tableau ci-dessous résume les résultats du programme d'analyse à l'égard des pathogènes.

Afin d'améliorer les mesures de lutte et le rendement, le nombre d'échantillons prélevés dans le cadre de ce programme s'est accru au cours des dernières années et le pourcentage d'échantillons non conformes a fléchi. Les premières analyses à l'égard des *E. coli*, qui sont venues s'ajouter au programme en cours d'analyse sur les salmonelles, remontent à l'an 2000.

Les discussions en cours avec les transformateurs et d'autres instances de réglementation visent à rehausser l'efficacité et l'efficience du régime réglementaire et à remédier aux causes des problèmes. En 2001, il s'est révélé que les produits d'une entreprise obtenaient coup après coup des résultats d'analyse positifs. L'ACIA a informé cette entreprise qu'à moins de changer sa méthode de production et de s'assurer de respecter les normes, ses produits ne pourraient plus être vendus au Canada.

L'ACIA a continué d'offrir des programmes de recyclage technique à son personnel. Parmi les principaux domaines où elle a dispensé de la formation l'an dernier, il faut mentionner les matériaux d'emballage en bois au Canada, le Programme d'inspection des silos élévateurs de grains (PISEG) et le Projet des officiels de certification autorisés (OCA).

Projet des officiels de certification autorisés (OCA) – Le projet OCA a été lancé en 2001-2002 pour le compte de la Division de la production et de la protection des végétaux, de concert avec une équipe d'employés des Programmes et des Opérations. À la fin de l'exercice financier, environ 180 employés avaient suivi de la formation personnalisée et réussi les évaluations; ils répondent donc aux critères qui en font des officiels de certification autorisés reconnus par la Norme de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes. Dans le cadre du travail administratif entamé en 2001-2002 à propos de ce projet, l'Agence a mis au point et appliqué un manuel des systèmes qualité et un système de suivi.

Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois – L'Agence a dispensé une formation initiale à une quarantaine d'employés des Opérations et des Programmes; elle leur a présenté le nouveau programme de protection des végétaux qui permet de certifier que les matériaux canadiens d'emballage en bois sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Des cours de formation particuliers ont porté sur les programmes de systèmes qualité pour les producteurs et les traiteurs de matériaux d'emballage en bois, ainsi que sur l'inspection des produits du bois à l'égard des ravageurs ciblés.

Programme d'inspection des silos élévateurs de grains – L'exercice 2001-2002 a débuté par la poursuite de la série d'ateliers mixtes de formation à l'intention des membres du personnel d'inspection que dispensent la Commission canadienne des grains et l'ACIA. Trente-cinq autres personnes ont été formées sur la façon de mener une inspection de silo élévateur de grains et de s'assurer que les ravageurs réglementés n'entrent pas dans le circuit des grains d'exportation aux divers silos élévateurs du pays. On a recommandé que ces fructueux ateliers soient offerts tous les trois ans afin que soit préservée l'intégrité du programme d'inspection que gèrent en collaboration les deux organismes.

Analyses à l'égard des *Salmonella* et des *E. coli*

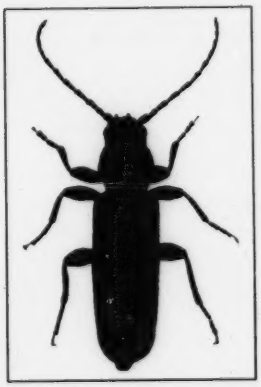
Analyse	Nombre d'échantillons	Nombre de résultats positifs (teneur plus élevée que le seuil de tolérance)	Pourcentage de non-conformité
Salmonella	34	5	15 %
E. coli	21	5	24 %

Le point sur le virus de la sharka du prunier et le longicorne brun de l'épinette

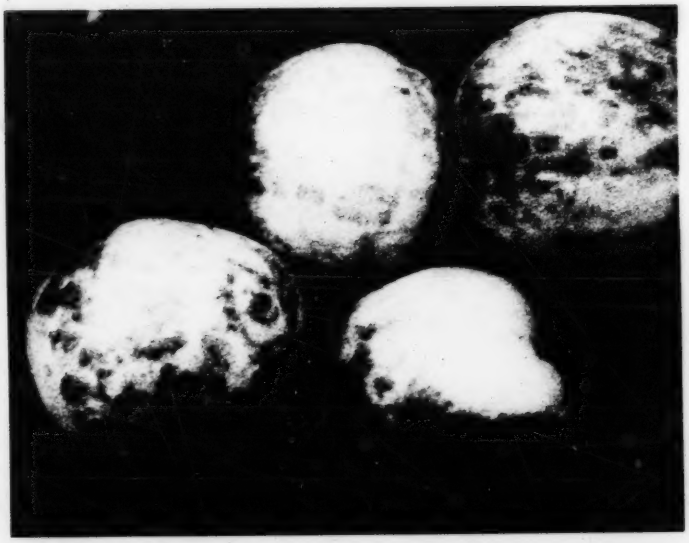
Il y a deux ans, des arbres ont été attaqués au Canada par des ennemis que l'on avait jamais vus sur notre territoire : le virus de la sharka du prunier (VSP) et le longicorne brun de l'épinette (LBE). Le travail visant à les éliminer se poursuit encore aujourd'hui; l'Agence mène des enquêtes approfondies pour les déceler et on détruit les arbres atteints.

Les enquêteurs de l'ACIA travaillent avec ardeur dans la région de Niagara, où le VSP s'est attaqué à divers arbres fruitiers, dont le pêcher, le nectarinier et le prunier. Découverte pour la première fois en mai 2000, la maladie risque de réduire fortement les rendements en fruits et de priver les producteurs de millions de dollars de revenus. Toutefois, étant donné que l'Agence a dépisté la maladie aux toutes premières étapes de son développement et est rapidement intervenue pour détruire les arbres affichant des taux élevés d'infection, les torts qui pourraient être causés au secteur ont été considérablement réduits. Blake Ferguson, spécialiste de la protection des végétaux de l'Ontario, dirige l'enquête sur le VSP et l'équipe d'éradication en Ontario. Plus de 100 personnes, dont 40 employés de l'ACIA, parcourent la région à la recherche d'indices d'infection. « On trouve le virus de la sharka du prunier non seulement dans la région du Niagara, mais aussi dans certaines autres régions de l'Ontario et de la Nouvelle-Écosse, affirme Blake. Mais aujourd'hui tous les lieux d'infection au Canada sont connus. »

Une fois que les arbres atteints du VSP sont identifiés, ils doivent être abattus. « La seule façon de traiter un arbre contre le virus est de l'abattre, » de poursuivre Blake. Toutefois, l'infection est si généralisée qu'il serait dévastateur pour le secteur des fruits d'abattre tous les arbres malades. « Nous n'abattons que les arbres très infectés, d'enchaîner Blake. Il s'agit là de la meilleure façon de procéder sans causer trop de tort au secteur. »



Cette année, Blake, l'équipe des Programmes de l'administration centrale de l'ACIA et les équipes des Opérations de la Nouvelle-Écosse, du Québec, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique mèneront des enquêtes à l'échelle du pays pour s'assurer que la maladie ne s'est pas propagée. En tout, environ 200 000 échantillons seront prélevés et analysés. « Un grand nombre de



personnes se rendront sur le terrain et beaucoup d'autres interviendront dans les laboratoires, d'affirmer Blake. Une fois que nous aurons obtenu les résultats, nous pourrons commencer à élaborer la stratégie pour l'an prochain. »

Les enquêteurs de l'ACIA s'affairent également dans la région de l'Atlantique. Le longicorne brun de l'épinette (LBE) a été dépisté pour la première fois dans le parc Point Pleasant de Halifax à l'été 2000. Scott Bishop, inspecteur et superviseur du projet, suit actuellement de près la troisième enquête menée sur le coléoptère. « Il y a 48 enquêteurs sur le terrain qui recherchent des indices de la présence du LBE, de déclarer Scott. Nous avons également 12 inspecteurs qui s'occupent activement d'abattre les arbres infectés et d'appliquer le décret ministériel. » L'équipe a parcouru un total de 675 kilomètres carrés et s'est entre autres rendu dans les ports maritimes et les scieries des quatre coins de la province. Les arbres atteints du coléoptère ont été abattus et brûlés. « Il n'existe pas de moyen de lutte naturelle ni chimique, de poursuivre Scott. L'abattage des arbres est la seule façon de faire face à cette infestation. » En date du 31 mars 2002, on avait abattu 4 196 arbres.

L'an prochain, Scott collaborera étroitement avec le Service canadien des forêts ainsi que les ministères des Ressources naturelles de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick à continuer d'enquêter et d'abattre les arbres. Un relevé aérien aidera les chercheurs à connaître l'ampleur du foyer et ils entameront aussi un programme visant à dépister le LBE au stade larvaire. « C'est un enjeu de taille, de poursuivre Scott, mais c'est là l'aspect de mon travail que j'aime le plus : relever les défis. »

Gestion des ressources humaines

2.5 Gestion des ressources humaines

Au cours de la période visée, l'ACIA a progressé dans la modernisation de sa gestion des ressources humaines partout au pays. Sa Stratégie des ressources humaines 2000-2003 établit le cadre du présent rapport annuel sur le sujet.

Maintenir une main-d'oeuvre qualifiée – Le rôle de l'Agence prend de plus en plus d'importance à l'échelle nationale et internationale; il est donc primordial qu'elle s'assure d'avoir dans ses rangs tous les employés qualifiés dont elle a besoin pour donner suite à ses priorités opérationnelles. Au 31 mars 2002, l'Agence disposait d'un effectif de 5 467 employés, ce qui représente une augmentation de 12,3 p. 100 par rapport au 31 mars 2001. Une fois de plus, un pourcentage important de cette croissance revient à la collectivité scientifique, professionnelle et technique[18], notamment au groupe de la recherche scientifique (SE), dont le nombre de membres a connu la plus forte augmentation (19,2 p. 100). Cette croissance « concentrée » est imputable, en partie, à l'épidémie de fièvre aphteuse en Europe en 2001 et aux attaques terroristes du 11 septembre 2001 aux États-Unis. Elle concourt également à l'orientation prise par le gouvernement fédéral et décrite dans le « Cadre applicable aux avis en matière de sciences et de technologie » sur lequel se base le « Plan d'action en science et en technologie » de l'Agence.

Pour disposer d'une main-d'oeuvre qualifiée, il faut que les employés bénéficient d'une formation et de possibilités de perfectionnement qui leur permettront d'assumer leurs responsabilités actuelles et de se préparer à combler leurs futures aspirations professionnelles. En 2001-2002, l'ACIA a dépensé 3,4 millions de dollars (coûts directs) en formation de tous genres, en accordant une attention particulière à la formation scientifique et technique[19]. Le personnel de l'Agence réalise une grande partie de cette formation scientifique et technique, mais cette somme ne tient pas compte du salaire de ce personnel ni du temps qu'il consacre à la préparation, à la prestation des programmes de formation et à ses responsabilités de formation en milieu de travail.

Certains employés des Programmes et des Opérations ont participé à plus de 90 initiatives nationales de formation à titre d'experts en conception, en élaboration et en prestation de documents et de programmes de formation. Ces initiatives visaient l'élaboration et la mise à jour des Normes nationales de formation et des programmes de formation et de certification, ainsi que la prestation de la formation nécessaire au soutien de programmes nouveaux, ou modifiés, et aux priorités de l'Agence. Du fait de ces initiatives, le personnel est mieux préparé pour travailler avec l'industrie à la mise en oeuvre de programmes d'inspection des aliments nouveaux ou modifiés, appliquer les exigences en matière de réglementation et comprendre les principes scientifiques qui régissent l'efficacité des stratégies de lutte contre les insectes et les maladies ainsi que les enjeux reliés à la salubrité des aliments.

L'un des éléments clés du maintien d'un effectif qualifié consiste à s'assurer que la diversité des opinions et du savoir-faire provient d'un large éventail de sources, notamment des universités. Dans cette optique, l'Agence a continué d'établir des partenariats avec ces dernières et avec les collèges canadiens en vue de développer des compétences, de partager l'expertise en matière de recherche et de promouvoir l'innovation. Elle a, par exemple, parrainé deux nouveaux étudiants de l'Université de Guelph, par l'intermédiaire du Programme d'aide aux diplômés du Président, portant ainsi le nombre total de ces derniers à quatre étudiants en deux ans qui, éventuellement, feront profiter l'ACIA de précieuses connaissances et d'expertise en matière de recherche en biotechnologie. Par ailleurs, cinq étudiants du Western College of Veterinary Medecine (le collège de médecine vétérinaire de Saskatoon) ont été rémunérés pour prendre part à un programme de mentorat visant à parfaire leur connaissance de la médecine vétérinaire. Enfin, trois étudiants en chimie participant à des travaux à l'Agence dans le cadre du Programme d'enseignement coopératif de l'Université de Sherbrooke ont reçu des offres de postes permanents.

[18] *Aux fins du présent rapport, toutes les mentions relatives à la collectivité scientifique, professionnelle et technique viseront les groupes professionnels suivants : AG, BI, CH, EG, SE,VM.*

[19] *La section sur les secteurs d'activités du Rapport annuel donne davantage de détails sur la formation scientifique et technique.*

Bien que les efforts de formation aient principalement porté sur les sciences et la technologie, l'ACIA a continué d'offrir à son personnel d'importantes possibilités de perfectionnement du leadership. Grâce à des programmes fédéraux comme le programme Cours et affectations de perfectionnement (CAP) et le Programme de stagiaires en gestion (PSG), elle ne cesse de recruter et d'assurer le perfectionnement d'employés hautement qualifiés pour des postes de responsabilité clés. Les finissants du Programme de formation des agents (PFA) de l'ACIA ont également profité de ces possibilités de perfectionnement. L'élaboration de programmes de compétence à l'intention des superviseurs et gestionnaires a pris fin et l'Agence entend assurer la prestation de certaines composantes axées sur les exigences du continuum d'apprentissage dès l'an prochain. Du reste, les superviseurs et gestionnaires de l'ACIA ont profité de la souplesse de ce continuum pour participer à des initiatives de formation non-technique selon les besoins. La formation, qui englobe une composante sécurité et santé au travail obligatoire, leur permettra de disposer d'outils pratiques pour atteindre les résultats souhaités par l'intermédiaire de leurs équipes respectives. Les résultats escomptés à long terme incluent une gestion plus efficace et efficiente ainsi qu'une augmentation de la productivité. Les employés jouiront également d'une plus grande mobilité grâce à ces connaissances et compétences nouvellement acquises.

Par ailleurs, l'ACIA a tenu compte des besoins particuliers des centres opérationnels par le truchement d'un large éventail d'initiatives de formation non technique; qu'il suffise de citer à cet égard la sensibilisation aux différences entre générations, les principes fondamentaux de la rémunération et les séances de préparation à la retraite. De plus, les centres opérationnels ont dispensé un atelier de sensibilisation au harcèlement et ont continué de favoriser le perfectionnement professionnel des employés en remboursant les frais de scolarité.

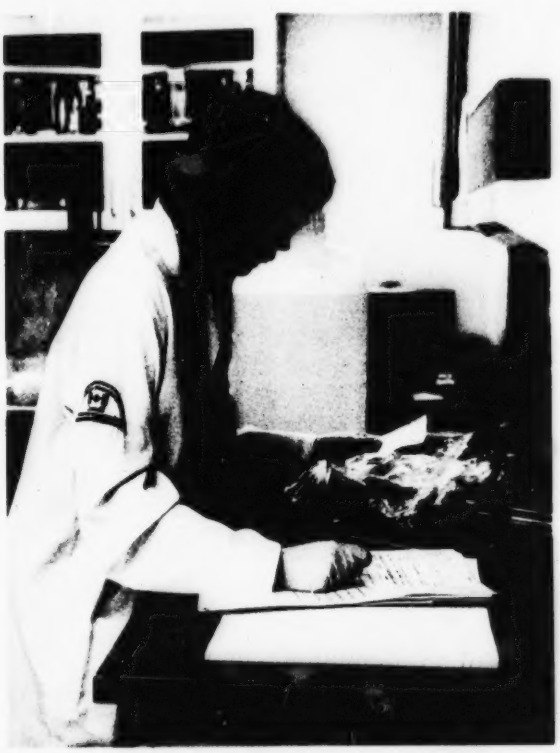
La collecte des données sur la formation pose toujours problème. Cependant, l'Agence réalise des progrès en proposant des solutions visant à l'améliorer. En 2001-2002, elle a mis en oeuvre, dans la Région de la capitale nationale, un projet pilote lui permettant de se renseigner sur la formation grâce au module de gestion de la formation de son Système de gestion des ressources humaines, PeopleSoft. Elle projette d'ailleurs de mettre en oeuvre le module dans tous les centres opérationnels au cours du prochain exercice financier. Une fois le système en place, on prévoit qu'elle améliorera sa capacité à suivre la formation des employés ainsi que les dépenses qui y sont associées.

L'ACIA a organisé des tribunes d'intérêt particulier à l'échelle du pays pour répondre aux questions locales et résoudre les problèmes du groupe professionnel des médecins vétérinaires (VM). En outre, la préparation du profil des compétences des VM se poursuit et la version finale est prévue pour l'été 2002. L'Agence élaborera une stratégie de communication pour faciliter la mise en oeuvre du nouvel outil. Le profil de compétences établira la base nécessaire à la définition des besoins d'apprentissage connexes et à la formulation d'une stratégie d'apprentissage pour ce groupe.

Enfin, l'Agence planifie l'avenir en mettant en oeuvre des initiatives ciblées de planification de la relève dans tous ses centres opérationnels. Dans l'Ouest, des plans de relève ont été élaborés pour répondre aux besoins particuliers des activités de laboratoire, et, dans les provinces de l'Atlantique, un programme de transition visant à « doubler » les postes essentiels a été mis en oeuvre. Au Québec, cinq employés

ont été sélectionnés parmi un groupe de dix stagiaires pour participer à des stages en milieu de travail et apprendre ainsi à mieux connaître les compétences importantes de gestion. Tous les centres opérationnels tiennent un répertoire des compétences dans une banque de données afin d'accélérer la dotation de ces postes.

Attirer des employés qualifiés et les maintenir en emploi
L'ACIA a réussi à maintenir en emploi 94 p. 100 de ses employés en 2001-2002. Au cours de l'année écoulée, le taux annuel réel de retraite a été d'à peine 15 p. 100 des employés admissibles, mais elle continue de suivre de près la situation découlant du taux d'admissibilité à la retraite de 27 p. 100 qui est prévu pour les cinq prochaines années dans le groupe scientifique, professionnel et technique. Des initiatives de recrutement stratégiques ont réussi à attirer des employés compétents au sein de l'organisation, ce qui a donné lieu à une croissance de ce groupe de près de 10 p. 100.



Étant donné les pressions nationales et internationales, l'Agence a raffiné son analyse du recrutement et du maintien de l'an dernier et réexaminé les sept groupes ayant été répertoriés comme faisant partie de la catégorie des recrutements critiques. Le processus de recrutement de certains groupes (CS, EG, PE) s'est révélé moins difficile que prévu, soit parce qu'il existe un grand nombre de candidats potentiels soit parce que les champs d'expertise sont vastes et les compétences polyvalentes. Toutefois, en ce qui concerne les autres groupes (CH, EX, SE, VM) la situation est différente; la direction a donc décidé de mettre l'accent sur ces derniers. Cette mesure est indispensable compte tenu de la forte concurrence entre les secteurs public et privé et des connaissances spécialisées nécessaires à la prestation du mandat de l'Agence.

Afin de répondre aux besoins prévus, l'ACIA a déployé des efforts de recrutement à l'échelle nationale et régionale pour attirer des étudiants possédant des connaissances scientifiques. Elle a réussi à engager huit étudiants en médecine vétérinaire dans le cadre du Programme de stage pour étudiants (PSE), et 24 finissants du Programme de formation des agents (PFA) ont été confirmés dans leur poste. Ce programme, qui a d'ailleurs fait l'objet de commentaires positifs de la part des diplômés, en est maintenant à sa deuxième année et a permis de recruter 25 nouveaux diplômés des universités canadiennes, dont 80 p. 100 détiennent un diplôme de premier cycle ou de deuxième cycle en sciences. Une évaluation est en cours afin de s'assurer que le programme répond aux besoins de l'organisation de manière efficace et efficiente.

À l'échelle des centres opérationnels, des salons de l'emploi et des programmes d'échanges pour étudiants ont été organisés, en collaboration avec les universités et les collèges partenaires, ce qui a permis à l'Agence d'engager un total de 205 étudiants, en 2001-2002, soit une augmentation de 32 p. 100 par rapport à l'an dernier. Les initiatives visant à attirer des étudiants comprenaient notamment une campagne publicitaire provinciale au Québec, une journée d'orientation professionnelle dans l'Ouest et des campagnes de recrutement en Ontario et dans la région de l'Atlantique qui ont permis de susciter l'intérêt d'un grand nombre d'étudiants.

En octobre 2001, l'Agence a lancé une campagne nationale en vue de recruter des médecins vétérinaires. Au sein de ce groupe, le recrutement pose problème en raison du taux de chômage relativement faible, de la nécessité d'une formation spécialisée pour l'inspection des « gros animaux » et des conditions de travail difficiles inhérentes aux activités de l'Agence dans les abattoirs. Grâce à une campagne publicitaire nationale dans divers journaux et dans la Revue vétérinaire canadienne, le nombre de candidats titulaires d'un doctorat en médecine vétérinaire est passé de 37 à 91. Les demandes de ces candidats ont servi à créer une base de données qui vise à faciliter le recrutement des VM par la direction. Des efforts de recrutement ont également été déployés à l'échelle internationale afin de trouver des employés possédant des connaissances scientifiques particulières qui font défaut au pays. Ces initiatives devraient augmenter l'efficacité en matière de dotation et attirer des médecins vétérinaires de haut calibre. Au total, 60 médecins vétérinaires ont été recrutés en 2001-2002, ce qui représente une augmentation de 14 employés par rapport à l'an dernier et permettra en partie de répondre aux besoins en VM partout au pays. L'établissement d'objectifs de recrutement en fonction des exigences opérationnelles représente un défi qui sera relevé à l'avenir grâce à la planification intégrée des RH pour tous les groupes professionnels.

Sur le plan de la biotechnologie, l'Agence peut annoncer qu'à la suite de son initiative de recrutement l'an dernier, 74 des 75 postes ciblés au départ ont été comblés. Cette activité de dotation soutient ses investissements accrus dans la biotechnologie et lui permet de s'assurer de disposer d'un effectif hautement qualifié pour répondre aux défis et à la réglementation des activités dans ce domaine.

Bien qu'il soit important d'attirer de nouveaux employés, l'Agence reconnaît que pour retenir des employés qualifiés, elle doit entretenir des relations employeur/employés productives, de bonnes conditions de travail et offrir des salaires compétitifs. L'Agence est de plus en plus active dans la promotion et la participation à des comités syndicat/gestion qui se rencontrent régulièrement au niveau local, régional, opérationnel ou national pour discuter d'enjeux et de préoccupations d'intérêt commun. Le Comité santé et sécurité au travail fait partie des initiatives patronales/ syndicales visant à améliorer les conditions de travail des employés. À l'échelon national, des discussions ont eu lieu entre la haute direction et des représentants syndicaux afin d'assurer une compréhension commune des enjeux et des problèmes et, avec l'aide d'un animateur, trouver des solutions mutuellement acceptables. En outre, l'ACIA a reconnu l'utilité de recueillir l'opinion et les points de vue du personnel

concernant leur milieu de travail. Lors d'une réunion nationale tenue en avril 2002, les responsables de l'Agence ont demandé aux gestionnaires d'inspection de remplir un sondage et de formuler leurs commentaires sur une variété de sujets d'intérêt. Cette rétroaction a par la suite été analysée et présentée à la direction. Étant donné le succès du sondage et la qualité de l'information obtenue, l'ACIA prévoit mettre sur pied un processus permettant aux gestionnaires de cibler leurs sondages auprès d'autres populations susceptibles de fournir des données intéressantes.

Par ailleurs, l'Agence a signé des conventions collectives avec l'Alliance de la fonction publique du Canada et l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada. Elle a continué de traiter les griefs soumis dans la foulée de la mise en oeuvre de l'Examen des inspecteurs des produits primaires (PI). Tous ont maintenant atteint la dernière étape de la procédure de règlement, et l'Agence collabore avec le Syndicat de l'agriculture afin de déterminer les cas types et d'établir l'ordre de priorité des auditions.

Continuer de développer un milieu de travail positif – L'Agence s'efforce d'assurer un milieu de travail propice en fournissant à ses employés les outils dont ils ont besoin pour effectuer leur travail de façon sécuritaire et efficace et en veillant à la mise en place de politiques, de programmes et de systèmes de RH modernes qui favoriseront un milieu de travail diversifié et ouvert.

Pour l'ACIA, il est important que les nouveaux employés soient initiés adéquatement à ses activités; un programme intégré d'orientation a donc été créé en 2001-2002 qui s'ajoutera aux programmes d'orientation adaptés aux centres opérationnels. Pour elle, il est toujours important de fournir régulièrement une rétroaction sur le rendement au travail et de couronner celle-ci par un examen annuel du rendement; des activités régulières de communication avec la direction de l'Agence ont eu lieu à cet effet. Malgré les efforts réalisés pour démontrer l'importance de mener à bien une fois l'an des examens de rendement et d'en consigner le résultat, les taux d'exécution de cette tâche posent toujours problème. Le modèle d'entente sur le rendement du Programme de gestion du rendement (PGR) des cadres supérieurs a été modifié de façon à ce que le rendement au travail des membres de la direction pour 2002-2003 puisse être évalué en fonction des responsabilités liées à l'équité en matière d'emploi, aux langues officielles et à la santé et sécurité au travail.

L'Agence a mis au point d'importants outils d'aide à la gestion, notamment un guide complet des politiques et des lignes directrices en matière de dotation, qui aide les gestionnaires de l'Agence à tirer meilleur parti des mesures souples adoptées par celle-ci concernant la dotation, et un recueil des rapports sur l'analyse de l'effectif intitulé *Planifier l'avenir : tendances en matière de ressources humaines*. Cet outil s'est d'ailleurs révélé très utile et a recueilli des commentaires positifs dès sa publication. En outre, l'Agence continue d'élaborer et de peaufiner le Cadre de mesure du rendement des ressources humaines et a participé aux activités de groupes de travail intergouvernementaux, qui lui ont permis d'échanger sur les pratiques optimales à cet égard. Elle a mené des consultations auprès des centres opérationnels et des syndicats en 2001-2002 à propos de la Politique sur les plaintes en matière de dotation; l'objectif visé étant de simplifier le processus de recours. À la suite de ces consultations, l'Agence mettra en oeuvre une nouvelle politique à l'automne 2002 dont l'objectif sera de réduire le temps passé à traiter les plaintes liées à la dotation et d'abaisser les coûts qui y sont associés.

En 2001-2002, les programmes officiels et officieux de reconnaissance de l'Agence ont récompensé les réalisations importantes d'employés d'un bout à l'autre du pays. Les Prix nationaux du président ont une fois de plus remporté un franc succès, compte tenu du nombre considérable de participants et de candidatures de qualité. Pour la troisième année consécutive, l'Agence a reçu le Prix d'excellence en politiques du chef de la fonction publique remis par le Secrétariat du Conseil du Trésor. En outre, l'Équipe nationale d'intervention d'urgence (ENIU) s'est vu décerner une mention spéciale pour la compassion, l'humanisme et le dévouement dont elle a fait preuve après les attaques terroristes du 11 septembre 2001 aux États-Unis.

L'ACIA a poursuivi ses efforts visant à maintenir un effectif diversifié et représentatif au sein duquel les principes de la dualité linguistique et de l'équité en matière d'emploi

Groupes visés par l'équité en matière d'emploi	Pourcentage de main-d'œuvre disponible sur le marché du travail*	Pourcentage de l'effectif de l'ACIA	
		31 mars 2001	31 mars 2002
Femmes	44,6 %	42,2 %	44,7 %
Autochtones	1,7 %	1,5 %	1,6 %
Personnes handicapées	4,6 %	3,4 %	3,2 %
Minorités visibles	8,6 %	6,9 %	6,9 %

** Tiré du Recensement de la population de 1996 et de l'Enquête sur la santé et les limitations d'activités de 1991 de Statistique Canada.*

sont valorisés et respectés. Au cours de la période visée, la représentation francophone à l'Agence est demeurée à peu près la même que celle de l'année précédente, soit environ 26 p. 100 comparativement à 23 p. 100 pour l'ensemble de la population canadienne. Au 31 mars 2002, la représentation au sein de l'Agence des quatre groupes visés par l'équité en matière d'emploi par rapport à la disponibilité sur le marché du travail s'établissait comme ci-dessus.

L'ACIA a entrepris un Examen des systèmes d'emploi (ESE) qui vise à déterminer les obstacles que doivent surmonter les membres des groupes désignés et les causes probables de leur sous-représentation. L'ESE prendra fin en 2002-2003 et l'Agence s'efforcera de tenir compte des obstacles et des problèmes soulevés. L'ESE repose sur l'Analyse de l'effectif aux fins de l'équité en matière d'emploi menée en 2001, dont les résultats ont été communiqués à la direction, au personnel et aux syndicats. L'ACIA prévoit qu'un plan général d'équité en matière d'emploi axé sur les résultats de l'ESE sera mis en place au cours de l'année à venir.

Il est primordial d'offrir aux employés des conditions de travail sécuritaires dans l'exercice de leurs fonctions. En 2001-2002, les accidents de travail ont diminué de 26 p. 100, ce qui peut s'expliquer en partie par les progrès remarquables réalisés dans l'élaboration et la révision des outils de santé et de sécurité au travail et par la sensibilisation des employés aux risques connus et prévisibles liés à la santé et la sécurité.

L'Agence a continué de favoriser des horaires de travail souples dans toutes les régions géographiques et de nombreux employés ont profité de possibilités comme le travail à temps partiel, les horaires variables, la semaine de travail comprimée et les congés avec étalement du revenu.

Conclusion – Le présent rapport prouve que l'ACIA a réalisé des progrès au chapitre de la modernisation de sa gestion des ressources humaines. Les efforts prodigués pour attirer et maintenir en poste des ressources scientifiques et techniques adaptées aux besoins propres à chacun des cinq centres opérationnels ont porté fruit et, à l'avenir, l'Agence continuera de déployer les mêmes efforts pour que ses effectifs continuent de se renouveler selon l'évolution démographique.

L'an prochain, l'Agence poursuivra son travail d'élaboration des Normes nationales de formation pour chacun de ses 14 programmes. Ce processus permettra d'établir officiellement les connaissances et les compétences requises pour réaliser les activités de programme et élaborer des programmes de formation structurés dotés de mécanismes d'évaluation qui confirmeront le niveau de compétence du personnel. De plus, elle commencera à simplifier son système de classification, renforcera les relations de travail et poursuivra son virage vers un processus de dotation fondé sur des valeurs.

Groupes visés par l'équité en matière d'emploi	Pourcentage de main-d'oeuvre disponible sur le marché du travail*	Pourcentage de l'effectif de l'ACIA	
		31 mars 2001	31 mars 2002
Femmes	44,6 %	42,2 %	44,7 %
Autochtones	1,7 %	1,5 %	1,6 %
Personnes handicapées	4,6 %	3,4 %	3,2 %
Minorités visibles	8,6 %	6,9 %	6,9 %

* *Tiré du Recensement de la population de 1996 et de l'Enquête sur la santé et les limitations d'activités de 1991 de Statistique Canada.*

sont valorisés et respectés. Au cours de la période visée, la représentation francophone à l'Agence est demeurée à peu près la même que celle de l'année précédente, soit environ 26 p. 100 comparativement à 23 p. 100 pour l'ensemble de la population canadienne. Au 31 mars 2002, la représentation au sein de l'Agence des quatre groupes visés par l'équité en matière d'emploi par rapport à la disponibilité sur le marché du travail s'établissait comme ci-dessus.

L'ACIA a entrepris un Examen des systèmes d'emploi (ESE) qui vise à déterminer les obstacles que doivent surmonter les membres des groupes désignés et les causes probables de leur sous-représentation. L'ESE prendra fin en 2002-2003 et l'Agence s'efforcera de tenir compte des obstacles et des problèmes soulevés. L'ESE repose sur l'Analyse de l'effectif aux fins de l'équité en matière d'emploi menée en 2001, dont les résultats ont été communiqués à la direction, au personnel et aux syndicats. L'ACIA prévoit qu'un plan général d'équité en matière d'emploi axé sur les résultats de l'ESE sera mis en place au cours de l'année à venir.

Il est primordial d'offrir aux employés des conditions de travail sécuritaires dans l'exercice de leurs fonctions. En 2001-2002, les accidents de travail ont diminué de 26 p. 100, ce qui peut s'expliquer en partie par les progrès remarquables réalisés dans l'élaboration et la révision des outils de santé et de sécurité au travail et par la sensibilisation des employés aux risques connus et prévisibles liés à la santé et la sécurité.

L'Agence a continué de favoriser des horaires de travail souples dans toutes les régions géographiques et de nombreux employés ont profité de possibilités comme le travail à temps partiel, les horaires variables, la semaine de travail comprimée et les congés avec étalement du revenu.

Conclusion – Le présent rapport prouve que l'ACIA a réalisé des progrès au chapitre de la modernisation de sa gestion des ressources humaines. Les efforts prodigués pour attirer et maintenir en poste des ressources scientifiques et techniques adaptées aux besoins propres à chacun des cinq centres opérationnels ont porté fruit et, à l'avenir, l'Agence continuera de déployer les mêmes efforts pour que ses effectifs continuent de se renouveler selon l'évolution démographique.

L'an prochain, l'Agence poursuivra son travail d'élaboration des Normes nationales de formation pour chacun de ses 14 programmes. Ce processus permettra d'établir officiellement les connaissances et les compétences requises pour réaliser les activités de programme et élaborer des programmes de formation structurés dotés de mécanismes d'évaluation qui confirmeront le niveau de compétence du personnel. De plus, elle commencera à simplifier son système de classification, renforcera les relations de travail et poursuivra son virage vers un processus de dotation fondé sur des valeurs.

Responsabilité de la direction à l'égard des rapports sur le rendement et évaluation de la vérificatrice générale

3.0 Responsabilité de la direction à l'égard des rapports sur le rendement et évaluation de la vérificatrice générale

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

ÉNONCÉ DE RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION PAR RAPPORT À L'INFORMATION SUR LE RENDEMENT

La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* exige de l'Agence qu'elle dépose devant le Parlement un compte rendu annuel de son rendement. Les renseignements contenus dans le Rapport annuel 2001-2002 ont été compilés et présentés en vertu des politiques du Conseil du Trésor relatives à la présentation de rapports sur le rendement au Parlement. Conformément à la Loi, le présent rapport fait également état de l'évaluation de l'impartialité et de la fiabilité de ces renseignements, préparée par la vérificatrice générale du Canada. Toutefois, il ne revient pas à cette dernière d'évaluer le rendement réel de l'ACIA ni de formuler des commentaires à cet égard.

La direction de l'Agence est responsable de l'exactitude et de l'intégralité des renseignements consignés dans ses rapports annuels, et elle dispose de systèmes de contrôle financier et de gestion pour s'acquitter de cette responsabilité. Il va de soi que la direction responsable de l'information sur le rendement, contenue dans la version 2001-2002 du Rapport annuel, s'est servie de ces systèmes pour s'assurer de l'exactitude et de l'intégrité de ces renseignements.

L'an dernier, par le truchement d'un comité de la haute direction, l'Agence a poursuivi ses efforts visant à rehausser ses capacités en matière de rapports et d'information sur le rendement. De surcroît, dans le cadre du projet de modernisation de la fonction de contrôleur du Conseil du Trésor, la société d'experts-conseils KPMG Inc. a mené une évaluation de ces mêmes capacités d'information externe et, également, mis l'accent sur les domaines qui gagneraient à être améliorés. Pour faire suite à l'étude, l'Agence a mis à jour le plan de gestion du rendement qui permettra d'améliorer le contenu du rapport.

En dernier lieu, l'Agence collabore avec les organismes centraux et autres ministères chargés de la réglementation afin de partager des renseignements sur les meilleures pratiques relatives à la mesure du rendement des programmes de réglementation et rapports connexes.

Nous sommes résolus à améliorer le rapport sur le rendement de l'Agence afin d'appuyer notre obligation de rendre compte au Parlement et aux Canadiens et de faire en sorte que la direction dispose des renseignements dont elle a besoin pour appuyer la planification, les rapports et la prise de décision. C'est grâce à nos efforts soutenus et aux observations contenues dans l'évaluation du Bureau du vérificateur général que nous pourrons continuer à avancer dans cette voie.

Le président,

Richard B. Fadden

AUDITOR GENERAL OF CANADA VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

ÉVALUATION PAR LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE de l'information sur le rendement

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Objet et étendue

La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* exige que le vérificateur général évalue la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel de l'Agence relativement aux objectifs annuels et généraux établis dans le plan d'entreprise de celle-ci.

La responsabilité du plan d'entreprise et de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à fournir une évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel de 2001-2002 de l'Agence. Pour ce faire, j'ai évalué l'information par rapport aux critères relatifs à la justesse et à la fiabilité présentée dans l'annexe 1 qui ont été discutés avec l'Agence. J'ai effectué mon évaluation conformément aux normes relatives aux missions de certification établies par l'Institut Canadien des Comptables Agréés. L'évaluation a compris une analyse de l'information et le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui de cette information. J'ai effectué mon évaluation en vue d'obtenir une assurance de niveau certification pour les critères d'information pertinente, compréhensible, attribuable et équilibrée. Cependant, j'ai effectué mes travaux d'évaluation afin d'obtenir une assurance de niveau examen pour le critère d'information exacte. Je n'ai pas évalué le rendement réel de l'Agence ni fait d'observation à ce sujet.

Mon évaluation porte seulement sur la partie 2.0 du rapport annuel et non sur l'information sur le rendement pouvant figurer ailleurs dans le rapport, ni sur l'information à laquelle renvoient les hyperliens du site Web. J'ai toutefois examiné les autres parties du rapport annuel pour déterminer si l'information correspondait à celle de la partie 2.0.

Conclusion

À mon avis, l'information sur le rendement communiquée contient des faiblesses importantes et je conclus que l'information sur le rendement des programmes et des activités de l'Agence ne répond pas à mes attentes pour ce qui est de l'information juste et fiable. Cependant, l'information sur le rendement des ressources humaines répond raisonnablement bien à mes attentes à cet égard.

L'Agence a toujours reconnu la nécessité d'améliorer l'information sur le rendement communiquée, y compris la gestion de son rendement et sa capacité de rapport. L'Agence a pris certaines mesures pour améliorer sa capacité et a effectivement apporté des améliorations dans le rapport de cette année en expliquant mieux le rôle et le mandat de l'Agence et ses relations avec ses principaux partenaires; en analysant davantage les risques externes et les défis qui se présentent à elle; en présentant plus d'information sur le rendement des ressources humaines et, dans certains cas, de l'information sur des

initiatives prévues pour répondre aux préoccupations lorsque les résultats ne sont pas satisfaisants. Cependant, ces mesures n'ont pas donné lieu à ce que je considère comme des améliorations dignes de mention de l'ensemble de l'information sur le rendement.

Évaluation sommaire

Information sur le rendement des programmes et des activités de l'Agence

C'est la cinquième année que l'Agence présente de l'information sur son rendement dans son rapport annuel. À tous les égards importants, les faiblesses de l'information sur le rendement des programmes et des activités de l'Agence que j'ai relevées lors de mes quatre évaluations annuelles antérieures sont toujours aussi étendues et sérieuses. Voici plusieurs des faiblesses les plus sérieuses que j'ai remarquées encore une fois dans le rapport annuel de cette année :

- L'information sur le rendement n'indique pas les attentes claires et concrètes auxquelles le rendement est mesuré. Par exemple, l'Agence n'indique pas les cibles intermédiaires qu'elle entend fixer pour atteindre ses grands objectifs en matière de conformité. De plus, nous avons constaté qu'elle ne présente pas d'information sur le rendement par rapport à tous les objectifs communiqués dans son plan d'entreprise. Par exemple, elle ne présente pas les objectifs de réforme législative de l'Agence ni de questions en matière de biotechnologie.

- L'importance de l'information présentée n'est pas bien expliquée. Par conséquent, il est difficile pour le lecteur d'évaluer le rendement réel de l'Agence. Par exemple, il existe environ 80 cas où des taux de conformité servent à décrire le rendement. Dans ces cas, on trouve rarement des explications pour interpréter l'importance des taux de conformité inférieurs à 100 p. cent.

- Il n'existe pas suffisamment d'information sur les méthodes utilisées pour recueillir l'information sur les taux de conformité et les autres informations communiquées sur le rendement. En conséquence, le lecteur n'est pas en mesure d'interpréter l'information fournie. Par exemple, l'absence d'information significative sur la variabilité de l'échantillonnage fait qu'il est difficile pour le lecteur de comprendre l'importance des variations des taux de conformité d'une année par rapport à l'autre. De plus, il est difficile de déterminer la mesure dans laquelle les résultats sont représentatifs de la conformité de l'ensemble du secteur d'activité.

- Les forces ou les limites relatives de l'information communiquée ne sont pas présentées. De plus, l'Agence ne mentionne pas la nature et l'étendue de la vérification, de l'exactitude de l'information, ni le fait qu'elle n'a pas mis en place un programme satisfaisant d'assurance de la qualité.

- L'Agence ne présente pas suffisamment d'information financière et non financière sur le rendement, y compris de l'information sur les coûts et les recettes par rapport aux résultats des activités. Par exemple, elle n'indique pas les coûts nécessaires pour relever les divers défis qui se sont présentés au cours de l'exercice, comme la crise du 11 septembre et les initiatives liées à la salubrité des aliments dans les exploitations agricoles.

Information sur le rendement de la gestion des ressources humaines de l'Agence

Les ressources humaines sont un élément essentiel pour permettre à l'Agence d'obtenir ses résultats. L'Agence continue de bénéficier de la souplesse qui lui a été accordée pour la gestion de ses ressources humaines. Le rapport annuel est le principal moyen grâce auquel l'Agence rend compte de l'utilisation de cette souplesse. L'Agence a amélioré sa capacité de produire des rapports intégrés sur les tendances importantes en matière de ressources humaines et est par conséquent mieux en mesure

de présenter dans le rapport annuel de l'information par rapport à ses objectifs sur les ressources humaines, en mettant l'accent sur les secteurs les plus à risque.

La présentation d'information sur les résultats de la formation et une plus grande uniformité dans l'information présentée sur les résultats précédents, réels et prévus pour tous les secteurs produiraient une évaluation plus significative du rendement de la gestion des ressources humaines.

Absence de progrès au sujet de l'information sur le rendement présenté

Je ne suis pas satisfaite des progrès réalisés par l'Agence quant à l'amélioration de l'information sur le rendement présentée dans son rapport annuel. Je pense qu'il faudra l'attention et le leadership soutenus de la haute direction pour assurer la mise en oeuvre d'une stratégie visant à améliorer l'information présentée sur le rendement .

La vérificatrice générale du Canada,

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA

Ottawa, Canada
le 27 septembre 2002

Annexe 1

Critères pour l'évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement
Bureau du vérificateur général

Les critères ci-après ont été élaborés comme moyen d'évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement de l'Agence par rapport aux objectifs communiqués dans son plan d'entreprise. Nous nous sommes posé deux questions importantes : L'Agence a-t-elle communiqué son rendement par rapport à ses objectifs? Cette information est-elle juste et fiable? L'information sur le rendement par rapport aux objectifs est juste et fiable si elle permet au Parlement et au public de juger dans quelle mesure l'entité ou le programme en question atteint les objectifs qu'il s'est fixé.

Pertinente	L'information sur le rendement fait état, en contexte, de réalisations concrètes et importantes par rapport aux objectifs et aux coûts.
Compréhensible	L'information sur le rendement présente une description claire du rendement et décrit les attentes et les points repères par rapport auxquels le rendement est comparé.
Attribuable	L'information sur le rendement montre de façon raisonnable pourquoi le programme a produit des résultats positifs.
Exacte	L'information sur le rendement reflète adéquatement les faits, avec un niveau d'exactitude adéquat.
Équilibrée	Un tableau représentatif mais clair de l'ensemble du rendement est présenté, sans que le lecteur ne soit induit en erreur.

Nous présentons plus d'information sur les critères sur notre site Web à l'adresse www.oag-bvg.gc.ca.

Rendement financier

4.0 Rendement financier

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION À L'ÉGARD DES RAPPORTS FINANCIERS

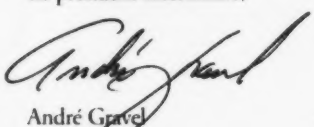
La direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) est chargée de préparer toute l'information faisant partie de ses états financiers et de son rapport annuel. Ces rapports sont obligatoires au sens de l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les états financiers présentés ci-joint ont été préparés en conformité avec les principes comptables généralement reconnus du Canada tel que stipulé à l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont identifiées à la note 2.

La direction est responsable de l'intégrité et de l'objectivité de l'information contenue dans ces états financiers. Une partie de cette information est fondée sur les meilleurs jugements et estimations de la direction et elle tient compte, comme il se doit, de l'importance relative. Afin de satisfaire à ses obligations de rendre compte, la direction tient à jour un ensemble de comptes qui permet l'enregistrement centralisé des opérations financières de l'Agence. L'information financière et l'information de gestion contenues dans les états ministériels, et ailleurs dans les *Comptes publics du Canada*, concorde avec celle des présents états financiers.

La direction tient à jour un système de gestion financière et de contrôle interne destiné à fournir une assurance raisonnable que l'information financière est fiable, que les actifs sont protégés, que les opérations sont exécutées conformément à la réglementation en vigueur, dans les limites des autorisations parlementaires, et que ces opérations sont enregistrées comme il convient pour pouvoir rendre compte de l'usage des fonds publics. La direction tente également d'assurer l'objectivité et l'intégrité des données de ses états financiers en choisissant avec soin la formation et le perfectionnement d'un personnel qualifié, en négociant des arrangements qui assurent une répartition adéquate des responsabilités, en adoptant des programmes de communication visant à garantir que les règlements, politiques, normes et pouvoirs directoriaux sont compris à tous les paliers de l'Agence.

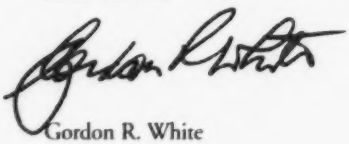
La vérificatrice générale du Canada procède à une vérification indépendante et exprime son opinion sur les états financiers produits en annexe.

Le président intérimaire,



André Gravel

Le contrôleur,



Gordon R. White

Ottawa, Canada
Le 9 août 2002

AUDITOR GENERAL OF CANADA

VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments
et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

J'ai vérifié l'état de la situation financière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au 31 mars 2002 et les états des résultats d'exploitation, de l'avoir du Canada et des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Agence au 31 mars 2002 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada.

La vérificatrice générale du Canada,

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA

Ottawa, Canada
le 9 août 2002

Agence canadienne d'inspection des aliments

État de la situation financière

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

	2002		2001	
Actif				
À court terme				
Droits en argent	44 851	$	46 420	$
Débiteurs	8 125		8 360	
Fournitures (note 4)	931		1 077	
	53 907		55 857	
Immobilisations (note 5)	182 809		179 239	
	236 716	$	235 096	$
Passif et avoir du Canada				
À court terme				
Créditeurs et charges à payer	56 875	$	58 170	$
Indemnités de vacances	20 590		17 279	
Produits reportés (note 6)	1 905		1 412	
Indemnités de cessation d'emploi échéant à moins d'un an	3 356		2 433	
	82 726		79 294	
Indemnités de cessation d'emploi	49 924		38 915	
Avoir du Canada	104 066		116 887	
	236 716	$	235 096	$

Engagements et éventualités (note 12)

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Approuvé par :
Le président intérimaire,

André Gravel

Le contrôleur,

Gordon R. White

Agence canadienne d'inspection des aliments

État des résultats d'exploitation

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

	2002	2001
Produits		
Droits, permis et certificats		
Frais d'inspection	39 491 $	37 485 $
Enregistrements, permis, certificats	7 845	7 722
Droits et services divers	2 989	4 332
Droits de permis d'établissement	2 034	2 165
Classement	261	205
Autres		
Sanctions administratives pécuniaires	607	268
Intérêts sur les comptes en souffrance	172	173
Gains sur l'aliénation d'immobilisations	6	184
Total des produits	53 405	52 534
Charges:		
Fonctionnement et administration		
Salaires et avantages sociaux (note 7)	383 123	307 416
Services professionnels et spéciaux	33 638	27 980
Déplacements et réinstallations	22 854	19 558
Amortissement des immobilisations	16 391	15 110
Locaux	15 565	15 182
Services publics, matériel et fournitures	14 701	11 856
Réparations	10 531	9 012
Mobilier et équipement	9 196	7 614
Communication	5 697	2 906
Information	3 259	1 496
Location de matériel	1 736	1 310
Divers	65	4 557
	516 756	423 997
Subventions et contributions		
Paiements d'indemnités (note 9)	24 394	18 005
Autres	1 304	468
	25 698	18 473
Total des charges	542 454	442 470
Coût net d'exploitation	(489 049) $	(389 936) $

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Agence canadienne d'inspection des aliments

État de l'avoir du Canada

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

	2002		2001	
Avoir du Canada, solde d'ouverture	116 887	$	104 583	$
Addition : Actifs transférés sans frais par un ministère (note 5)	–		19 767	
Coût net d'exploitation	(489 049)		(389 936)	
Crédits parlementaires affectés aux (note 3)				
Dépenses de fonctionnement	429 520		342 726	
Dépenses en capital	8 279		7 555	
	437 799		350 281	
Services fournis sans frais par d'autres ministères (note 11)	38 429		32 192	
Avoir du Canada, solde de clôture (note 8)	104 066	$	116 887	$

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Agence canadienne d'inspection des aliments

État des flux de trésorerie

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

	2002	2001
Flux de trésorerie provenant des (affectés aux)		
Activités de fonctionnement		
Coût net d'exploitation	(489 049) $	(389 936) $
Postes hors caisse		
Amortissement des immobilisations	16 391	15 110
Services fournis sans frais par d'autres ministères	38 429	32 192
Gains sur l'aliénation d'immobilisations	(6)	(184)
Changement net du fonds de roulement hors caisse	2 890	33 216
Augmentation des indemnités de cessation d'emploi	11 932	1 593
	(419 413)	(308 009)
Activités d'investissement		
Acquisitions d'immobilisations	(20 426)	(24 469)
Produits provenant de l'aliénation d'immobilisations	471	944
	(19 955)	(23 525)
Activités de financement		
Crédits parlementaires – fonctionnement	429 520	342 726
Crédits parlementaires – capital	8 279	7 555
	437 799	350 281
Augmentation (diminution) des droits en argent au cours de l'exercice	(1 569)	18 747
Droits en argent, début de l'exercice	46 420	27 683
Droits en argent, fin de l'exercice	44 851 $	46 420 $

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

1. Autorité et objet

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (« l'Agence ») a été créée le 1er avril 1997 en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La Loi regroupe sous une seule Agence tous les services fédéraux d'inspection des aliments et du poisson et d'autres activités fédérales en matière de santé des animaux et de protection des végétaux.

L'Agence est un établissement public mentionné à l'annexe II de la *Loi sur la gestion des finances publiques;* elle rend des comptes au Parlement par l'intermédiaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Le mandat de l'Agence consiste à améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer l'innocuité des aliments ainsi que la santé des animaux et la protection des végétaux. Les objectifs de l'Agence sont de contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits, de contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux et de faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits.

L'Agence est chargée d'assurer et de contrôler l'application des lois suivantes : *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire, Loi sur les produits agricoles au Canada, Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Loi relative aux aliments du bétail, Loi sur les engrais, Loi sur l'inspection du poisson, Loi sur la santé des animaux, Loi sur l'inspection des viandes, Loi sur la protection des obtentions végétales, Loi sur la protection des végétaux, Loi sur les semences.*

De plus l'Agence est responsable de l'application de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments, à l'exception des dispositions qui portent sur la santé du public, la sécurité ou la nutrition.

Le ministre de la Santé conserve la responsabilité d'établir les politiques et normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. Le ministre de la Santé est en outre responsable d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence, eu égard à la salubrité des aliments.

Les dépenses de fonctionnement et en capital sont financées par le gouvernement du Canada au moyen d'une autorisation budgétaire annuelle. Les paiements d'indemnités en vertu en la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* sont autorisés au moyen d'autorisations législatives distinctes. Les produits que génère la conduite des affaires de l'Agence sont déposés dans le Trésor et l'Agence peut les utiliser.

Les opérations financières de l'Agence sont effectuées par l'entremise du Trésor. L'Agence ne possède pas de compte bancaire distinct. Ainsi, le poste « droits en argent » de l'Agence représente une somme du Trésor dont l'Agence peut disposer sans restriction pour se désengager de sa dette.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 2

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables

Les états financiers sont établis conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada, comme l'exige l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont les suivantes :

(a) Crédits parlementaires

L'Agence est principalement financée par le gouvernement du Canada au moyen de crédits parlementaires. Les crédits octroyés et employés pour les dépenses de fonctionnement, tout comme les crédits employés pour les dépenses en capital sont comptabilisés directement à l'avoir du Canada.

(b) Constatation des produits

Les produits générés par les frais exigés, les permis et les certificats sont comptabilisés dans les comptes de l'Agence dans l'exercice au cours duquel le service est rendu.

Les fonds reçus de tiers à des fins déterminées sont comptabilisés à titre de produits reportés au moment de leur réception et sont constatés comme produits de l'exercice au cours duquel les dépenses connexes sont engagées.

(c) Fournitures

Les fournitures sont inscrites au prix coûtant. Ces fournitures consistent en du matériel de laboratoire, des fournitures diverses et du bétail. Le coût des fournitures est imputé aux opérations au cours de l'exercice où les articles sont consommés.

(d) Immobilisations

Les immobilisations sont comptabilisées au coût historique ou à la valeur historique estimative que lui donne la direction, moins l'amortissement cumulé. L'amortissement est calculé selon la méthode de l'amortissement linéaire étalé sur le nombre estimatif d'années de vie utile des actifs, de la façon suivante :

Actifs	Vie utile
Immeubles	20-30 ans
Machineries et équipements	5-20 ans
Équipements informatiques et logiciels	3-10 ans
Véhicules	7-10 ans
Améliorations locatives	Durée du bail

Les montants inclus dans la catégorie actifs en constructions sont transférés dans la classe d'immobilisation appropriée lorsqu'ils sont terminés et utilisés. Ces montants sont alors amortis selon les conventions comptables établies par l'Agence.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 3

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

(e) Indemnités de cessation d'emploi

L'Agence constate son obligation relativement au plan des indemnités de cessation d'emploi et des coûts reliés, en fonction des droits acquis par les employés. Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est calculé selon les données provenant des résultats de l'évaluation actuarielle de l'obligation du gouvernement dans son ensemble en matière d'indemnités de cessation d'emploi.

Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par le Conseil du Trésor.

(f) Indemnités de vacances

Les vacances du personnel sont passées en charges au fur et à mesure que les employés en acquièrent le droit en vertu de leurs conditions d'emploi respectives.

Le passif au titre des indemnités de vacances est calculé aux niveaux de rémunération en vigueur à la fin de l'exercice, pour tous les crédits de vacances non utilisés accumulés par les employés.

Le passif au titre des indemnités de vacances à la cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par le Conseil du Trésor.

(g) Services fournis sans frais par d'autres ministères

Les estimations de montants relatifs aux avantages sociaux, aux locaux et autres services fournis sans frais par d'autres ministères sont comptabilisées par l'Agence en tant que charges de fonctionnement et d'administration. Un montant correspondant est crédité directement à l'avoir du Canada.

(h) Cotisations au Régime de pensions de retraite de la fonction publique

Les employés de l'Agence qui y sont admissibles participent au Régime de pensions de retraite de la fonction publique qu'administre le gouvernement du Canada. Les employés et l'Agence contribuent tous deux au coût du Régime. Les cotisations versées par l'Agence sont passées en charges de l'exercice au cours duquel elles sont engagées.

En vertu des dispositions législatives actuelles, l'Agence n'est pas tenue de verser des cotisations pour combler le déficit actuariel du Compte de pension de retraite de la fonction publique.

(i) Incertitude relative à la mesure

La préparation des états financiers conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada exige de la direction qu'elle établisse des estimations et des hypothèses ayant une incidence sur les montants de l'actif et du passif déclarés à la date des états financiers et sur les montants des produits et des charges déclarés au cours de l'exercice. Les indemnités de cessation d'emploi, les éventualités et l'évaluation des immobilisations sont les postes les plus importants lorsqu'il s'agit de faire des estimations. Les montants réels pourraient être différents des estimations courantes. Ces estimations sont revues annuellement et à mesure que des rajustements s'imposent, ils sont constatés dans les états financiers au cours de l'exercice où ils deviennent connus.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 4

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

3. Crédits parlementaires

La plus grande partie du financement de l'Agence provient de crédits parlementaires qui sont principalement fondés sur les besoins de trésorerie. Les éléments comptabilisés dans l'état des résultats et l'état de l'avoir du Canada au cours d'un exercice peuvent être financés au moyen de crédits parlementaires au cours d'exercices antérieurs et postérieurs. En conséquence, les résultats nets d'exploitation de l'Agence sont différents, pour l'exercice, selon qu'ils sont fondés sur le financement du gouvernement ou sur les principes comptables généralement reconnus du Canada.

(a) Rapprochement entre le coût net d'exploitation et le total des crédits parlementaires utilisés :

	2002		2001	
Coût net d'exploitation	489 049	$	389 936	$
Moins : les charges n'exigeant pas l'utilisation de crédits :				
Amortissement des immobilisations	(16 391)		(15 110)	
Services fournis sans frais par d'autres ministères	(38 429)		(32 192)	
Gains sur l'aliénation d'immobilisations	6		184	
	434 235		342 818	
Produit provenant de l'aliénation d'immobilisations	(471)		(944)	
Changements nets dans les besoins futurs de financement (note 8)	(16 391)		(16 062)	
Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit de fonctionnement	12 147		16 914	
Montant financé par le crédit de fonctionnement	429 520		342 726	
Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit en capital	8 279		7 555	
Total des crédits parlementaires utilisés	437 799	$	350 281	$

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 5

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

(b) Rapprochement entre les crédits parlementaires approuvés et les crédits parlementaires utilisés :

	2002		2001	
Crédits parlementaires – approuvés				
Crédit 25 – Dépenses de fonctionnement	369 176	$	294 118	$
Cotisations législatives aux régimes d'avantages sociaux et paiements d'indemnités législatives	75 108		60 095	
	444 284		354 213	
Crédit 30- Dépenses en capital	15 763		18 937	
	460 047		373 150	
Moins :				
Crédit non utilisé – fonctionnement	(14 764)		(11 487)	
Crédit non utilisé – capital	(7 484)		(11 382)	
	(22 239)		(22 869)	
Total des crédits parlementaires utilisés	437 799	$	350 281	$

4. Fournitures

Les fournitures comprennent ce qui suit :

	2002		2001	
Matériel et fournitures de laboratoire	781	$	777	$
Bétail	150		300	
	931	$	1 077	$

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 6

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

5. Immobilisations

	2002			2001		
	Coût	Amortissement cumulé	Valeur comptable nette	Coût	Amortissement cumulé	Valeur comptable nette
Terrains	3 334 $	– $	3 334 $	3 348 $	– $	3 348 $
Immeubles	236 764	110 830	125 934	239 008	106 121	132 887
Machineries et équipements	36 225	18 258	17 967	33 035	16 303	16 732
Équipements informatiques et logiciels	26 470	12 207	14 263	20 142	8 006	12 136
Véhicules	19 874	12 001	7 873	18 183	11 760	6 423
Actifs en construction	11 806	–	11 806	6 981	–	6 981
Améliorations locatives	2 201	569	1 632	838	106	732
	336 674 $	153 865 $	182 809 $	321 535 $	142 296 $	179 239 $

Pour l'exercice 2002, les acquisitions nettes en immobilisations de l'ordre de 15 139 000 $ (2001– 42 075 000 $) représentent 20 426 000 $ (2001– 44 236 000 $) en acquisitions moins des aliénations de 5 287 000 $ (2001– 2 161 000 $). Les acquisitions d'immobilisations en 2001 incluent deux laboratoires et leurs actifs respectifs transférés de Santé Canada ayant une valeur comptable nette de 19 767 000 $.

6. Produits reportés

L'Agence réalise des projets conjoints avec des organisations externes, en ce qui concerne l'inspection des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. Les fonds reçus des organisations externes sont administrés au moyen de comptes à fins déterminées.

	2002	2001
Solde, début de l'exercice	1 412 $	1 116 $
Plus : les sommes reçues des organisations externes	1 129	1 515
Moins : les produits constatés au cours de l'exercice	(636)	(1 219)
Solde, fin de l'exercice	1 905 $	1 412 $

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 7

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

7. Salaires et avantages sociaux

Les salaires et avantages sociaux comprennent les dépenses payées par l'Agence en vertu du Régime de pension de retraite de la fonction publique (RPRFP) et des indemnités de cessation d'emploi :

	2002		2001	
Cotisations au RPRFP	35 935	$	30 784	$
Indemnités de cessation d'emploi	1 838	$	1 747	$

La part de l'employeur à la contribution des employés envers le RPRFP est de 2,6:1.

8. Avoir du Canada

Au 31 mars, l'avoir du Canada de 104 066 000 $ (2001– 116 887 000 $) inclut un montant de 78 743 000 $ (2001- 62 352 000 $) qui représente des opérations pour lesquelles l'Agence a rendu des services et dont elle n'a pas reçu le financement. Le changement net dans les besoins futurs de financement est de l'ordre de 16 391 000 $. Ces montants se composent principalement des passifs reliés aux indemnités de cessation d'emploi et de vacances. Ils seront financés dans les années futures par le Conseil du Trésor, au fur et à mesure que les sommes seront versées.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 8

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

9. Paiements d'indemnités

La *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* autorisent le ministre, par l'entremise de l'Agence, à indemniser les propriétaires pour les animaux et les végétaux détruits en conformité avec les lois. Au cours de l'exercice, les indemnisations engagées en conformité avec la *Loi sur la santé des animaux* se sont élevées 24 394 000 $ (2001 – 18 005 000 $).

10. Crédit remboursable – problème lié à l'an 2000

Pour pouvoir financer les besoins de l'Agence à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale (An 2000), l'Agence a négocié une augmentation de son crédit avec le Conseil du Trésor, soit 15 400 000 $. Le crédit devait servir à financer les besoins de mise à niveau et /ou de remplacement des systèmes, du matériel, des applications informatiques et des composantes de l'infrastructure en place qui n'étaient pas conformes à l'an 2000.

Au total, l'Agence a dépensé 12 539 000 $ pour assurer la conformité à l'An 2000 des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale. Le solde 2 861 000 $ du budget total de 15 400 000 $ accordé a été utilisé pour assumer certaines dépenses de fonctionnement en 2002.

Le premier des trois versements annuels au montant de 5 133 000 $ a été effectué par l'Agence au cours de l'exercice 2002 au moyen d'une diminution de ses crédits parlementaires.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 9

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

11. Opérations entre apparentés

L'Agence est liée par propriété commune à tous les ministères, organismes et sociétés d'État du gouvernement du Canada. L'Agence réalise des opérations avec ces entités dans le cours normal de ses affaires, selon les conditions commerciales normales qui s'appliquent à tous les individus et les entreprises. En outre, l'Agence a plusieurs ententes avec Agriculture et Agroalimentaire Canada liées à l'exploitation de ses systèmes financiers et administratifs et certaines activités administratives, et avec Santé Canada, relativement aux activités d'exploitation et d'entretien du laboratoire de Winnipeg.

De plus, au cours de l'exercice, l'Agence a bénéficié de services publics, de location d'espaces, de biens et de services qui ont été obtenus sans frais auprès d'autres ministères et organismes fédéraux; l'ensemble de ces services se sont élevés à environ 38 millions de dollars (2001 – 32 millions de dollars).

La valeur totale de ces transactions entre apparentées, incluant des services fournis sans frais par d'autres ministères, s'élève à 91 millions de dollars (2001 – 68 millions de dollars). Elles sont incluses dans les dépenses présentées à l'état des résultats d'exploitation. Ces transactions ont été transigées avec les ministères et organismes fédéraux suivants :

	2002		2001	
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada	47 232	$	32 971	$
Conseil du Trésor	24 765		16 314	
Agriculture et Agroalimentaire Canada	9 100		8 500	
Santé Canada	3 571		4 574	
Agence des Douanes et du Revenu du Canada	1 520		2 511	
Ministère de la Justice	3 082		1 078	
Autres	1 464		2 280	
	90 734	$	68 228	$

Le montant de 12 428 000 $ (2001 – 13 809 000 $) est inclus dans le compte créditeurs et charges à payer présenté au bilan pour avoir reçu des services de ministères et organismes fédéraux. Les montants à recevoir des transactions entre apparentées s'élèvent à 916 000 $ (2001- 429 000 $) et sont inclus dans le compte débiteurs présenté au bilan.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Notes aux états financiers, page 10

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002
(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

12. Engagements et éventualités

(a) En date du 31 mars 2002, l'Agence avait conclu des marchés portant sur des projets en immobilisations, des activités de location-exploitation et diverses autres activités. Tous les marchés ont été conclus dans le cours normal des affaires. Les paiements minimums futurs s'établissent comme suit :

	2003	2004	2005	2006	2007	Total
Projet en immobilisations	1 576 $	829 $	–	–	–	2 405 $
Location d'immeuble	237	218	150	110	51	766
Autres engagements	1 281	207	22	–	–	1 510
Total	3 094 $	1 254 $	172 $	110 $	51 $	4 681 $

b) L'Agence est défenderesse dans certains dossiers de litiges en cours et de menaces de litiges qui surviennent dans le cours normal des opérations. Le montant total déterminable est estimé à 188 millions de dollars (2001 – 82 millions de dollars). La meilleure estimation à ce jour du montant à payer au titre de ces réclamations et réclamations potentielles a été enregistrée. La direction croit que le règlement final de ces réclamations n'aura pas d'effet négatif sur la situation financière ou les résultats d'exploitation de l'Agence.

(c) Au cours de l'exercice, l'Agence a continué à mener des évaluations environnementales aux sites potentiellement contaminés qui sont sous sa responsabilité et elle a pris des mesures correctives au besoin; les coûts connexes n'étaient pas significatifs. L'Agence mènera des évaluations environnementales aux autres sites potentiellement contaminés au cours du prochain exercice. La nature et l'étendue de la contamination de ces sites ne peuvent être actuellement déterminés. Cependant, la direction croit que les montants ne seront pas significatifs. Par conséquent, aucun montant n'a été comptabilisé dans les états financiers.

(d) L'Agence n'a pas d'assurance sur ses biens. Cette pratique est conforme à la politique du gouvernement en matière d'autoassurance.

5.0 Annexes

Note sur les taux de conformité

Dans bien des cas, pour présenter les renseignements sur le rendement de l'Agence, celle-ci a utilisé les taux de conformité visant les produits et les établissements. Les renseignements qui suivent servent de ligne directrice générale pour comprendre les taux de conformité.

Salubrité des aliments

Taux de conformité	Produits transformés	Poisson	Fruits et légumes frais
Produits	Les échantillons satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements, ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la contamination du produit, les résidus de pesticides, les métaux lourds, les risques microbiens, l'étiquetage, l'intégrité du contenant, le classement, l'identité du produit et les substances étrangères dangereuses.*	Les produits satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la salubrité du produit, la qualité, la composition et l'étiquetage.	Les échantillons n'excèdent pas les limites de tolérance concernant les résidus chimiques établies en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues** et ses règlements. Conformité microbienne déterminée par les évaluations des risques pour la santé humaine effectuées par Santé Canada.* Les aspects non liés à la salubrité et à la sécurité satisfont aux exigences établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (et du *Règlement sur les fruits et légumes frais*).**
Établissements	Toutes les exigences applicables sont satisfaites à l'intérieur des limites de tolérance établies. Les conditions au moment de l'inspection*** étaient adéquates concernant la production, l'emballage et la conservation de produits alimentaires salubres.	Les établissements de transformation du poisson satisfont aux exigences réglementaires concernant l'élaboration et la mise en œuvre d'un Programme de gestion de la qualité, lequel inclut l'application des principes du HACCP, des mesures de contrôle concernant la salubrité de l'usine, l'hygiène, la construction et le matériel, les rappels ainsi que les contrôles réglementaires concernant les normes du produit, l'étiquetage et les facteurs de production, comme le conditionnement et les ingrédients. La conformité de l'établissement est un moyen de déterminer la capacité de la direction d'assurer un milieu de transformation et des contrôles opérationnels qui respectent les exigences réglementaires et permettent la production de poisson et de fruits de mer salubres, de qualité et correctement étiquetés.	Sans objet.

* *La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel ou la confiscation ou le rappel du produit.*

** *Services de l'ACIA exécutés sur demande. Les produits qui ne satisfont pas aux exigences sont confisqués.*

*** *Les taux de conformité correspondent aux conditions qui prévalaient dans l'établissement au moment de l'inspection. La fréquence de l'inspection est déterminée par le taux de conformité.*

Secteur d'activité de la salubrité des aliments

L'Agence est responsable de l'application de la législation du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments et elle est guidée par les politiques et les normes de Santé Canada. Les taux de conformité sont une mesure des résultats que l'Agence utilise pour évaluer la salubrité des aliments. Dans certains cas, les données de conformité relatives aux normes non liées à la salubrité et à la sécurité (p. ex., l'étiquetage) sont incluses.

Produits laitiers

Les produits satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements, et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la composition et la valeur nutritive, la contamination microbienne, les résidus chimiques, les risques microbiens, l'étiquetage, l'intégrité du contenant, le classement, la quantité nette et l'identité du produit.*

Les établissements satisfont à toutes les exigences réglementaires concernant le matériel, les bonnes pratiques de fabrication, les conditions environnementales et les programmes de contrôle de la documentation pour les installations, le transport et la conservation, l'équipement, l'hygiène, le personnel et un programme de rappel. La conformité est mesurée en fonction de la salubrité et de la catégorie de sécurité de chaque article évalué.***

Œufs

Le produit satisfait aux exigences minimales établies en vertu du *Règlement sur les oeufs*, du *Règlement sur les oeufs transformés*, de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur les aliments et drogues*, et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la contamination microbienne, les résidus de pesticides, la qualité et l'étiquetage.*

Le produit satisfait aux exigences réglementaires concernant la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, la transformation, les métaux lourds et les résidus chimiques.*

Les établissements de transformation et de classement des œufs satisfont aux exigences réglementaires concernant l'hygiène dans l'usine et les contrôles des procédés, y compris le matériel, les méthodes utilisées par les employés, la construction, l'emballage et la conservation du produit et des ingrédients.***

Hygiène des viandes

Le produit satisfait aux exigences réglementaires concernant la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, la transformation, les métaux lourds et les résidus chimiques.*

Les établissements satisfont aux exigences réglementaires concernant la sécurité de la construction, le matériel, la fabrication, l'emballage, la conservation et l'hygiène.***

5.0 Annexes

Note sur les taux de conformité

Dans bien des cas, pour présenter les renseignements sur le rendement de l'Agence, celle-ci a utilisé les taux de conformité visant les produits et les établissements. Les renseignements qui suivent servent de ligne directrice générale pour comprendre les taux de conformité.

Salubrité des aliments

Taux de conformité	Produits transformés	Poisson	Fruits et légumes frais
Produits	Les échantillons satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements, ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la contamination du produit, les résidus de pesticides, les métaux lourds, les risques microbiens, l'étiquetage, l'intégrité du contenant, le classement, l'identité du produit et les substances étrangères dangereuses.*	Les produits satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la salubrité du produit, la qualité, la composition et l'étiquetage.	Les échantillons n'excèdent pas les limites de tolérance concernant les résidus chimiques établies en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues** et ses règlements. Conformité microbienne déterminée par les évaluations des risques pour la santé humaine effectuées par Santé Canada.* Les aspects non liés à la salubrité et à la sécurité satisfont aux exigences établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (et du *Règlement sur les fruits et légumes frais*).**
Établissements	Toutes les exigences applicables sont satisfaites à l'intérieur des limites de tolérance établies. Les conditions au moment de l'inspection*** étaient adéquates concernant la production, l'emballage et la conservation de produits alimentaires salubres.	Les établissements de transformation du poisson satisfont aux exigences réglementaires concernant l'élaboration et la mise en œuvre d'un Programme de gestion de la qualité, lequel inclut l'application des principes du HACCP, des mesures de contrôle concernant la salubrité de l'usine, l'hygiène, la construction et le matériel, les rappels ainsi que les contrôles réglementaires concernant les normes du produit, l'étiquetage et les facteurs de production, comme le conditionnement et les ingrédients. La conformité de l'établissement est un moyen de déterminer la capacité de la direction d'assurer un milieu de transformation et des contrôles opérationnels qui respectent les exigences réglementaires et permettent la production de poisson et de fruits de mer salubres, de qualité et correctement étiquetés.	Sans objet.

** La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel ou la confiscation ou le rappel du produit.*

*** Services de l'ACIA exécutés sur demande. Les produits qui ne satisfont pas aux exigences sont confisqués.*

**** Les taux de conformité correspondent aux conditions qui prévalaient dans l'établissement au moment de l'inspection. La fréquence de l'inspection est déterminée par le taux de conformité.*

Secteur d'activité de la salubrité des aliments

L'Agence est responsable de l'application de la législation du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments et elle est guidée par les politiques et les normes de Santé Canada. Les taux de conformité sont une mesure des résultats que l'Agence utilise pour évaluer la salubrité des aliments. Dans certains cas, les données de conformité relatives aux normes non liées à la salubrité et à la sécurité (p. ex., l'étiquetage) sont incluses.

Produits laitiers	Œufs	Hygiène des viandes
Les produits satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements, et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la composition et la valeur nutritive, la contamination microbienne, les résidus chimiques, les risques microbiens, l'étiquetage, l'intégrité du contenant, le classement, la quantité nette et l'identité du produit.*	Le produit satisfait aux exigences minimales établies en vertu du *Règlement sur les œufs*, du *Règlement sur les œufs transformés*, de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur les aliments et drogues*, et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la contamination microbienne, les résidus de pesticides, la qualité et l'étiquetage.* Le produit satisfait aux exigences réglementaires concernant la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, la transformation, les métaux lourds et les résidus chimiques.*	Le produit satisfait aux exigences réglementaires concernant la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, la transformation, les métaux lourds et les résidus chimiques.*
Les établissements satisfont à toutes les exigences réglementaires concernant le matériel, les bonnes pratiques de fabrication, les conditions environnementales et les programmes de contrôle de la documentation pour les installations, le transport et la conservation, l'équipement, l'hygiène, le personnel et un programme de rappel. La conformité est mesurée en fonction de la salubrité et de la catégorie de sécurité de chaque article évalué.***	Les établissements de transformation et de classement des œufs satisfont aux exigences réglementaires concernant l'hygiène dans l'usine et les contrôles des procédés, y compris le matériel, les méthodes utilisées par les employés, la construction, l'emballage et la conservation du produit et des ingrédients.***	Les établissements satisfont aux exigences réglementaires concernant la sécurité de la construction, le matériel, la fabrication, l'emballage, la conservation et l'hygiène.***

Secteurs d'activité de la santé des animaux et de la protection des végétaux

Dans le domaine de la santé des animaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des aliments du bétail avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage.

Dans le domaine de la protection des végétaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des semences et des engrais avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de produit et de transformation.

Conformité	Santé des animaux	Protection des végétaux	
	Aliments du bétail	Semences	Engrais
Produits	Satisfait aux exigences réglementaires en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail* et ses règlements.+	Satisfait aux exigences minimales en vertu de la *Loi sur les semences* et ses règlements.+	Satisfait à toutes les normes pertinentes en vertu de la *Loi sur les engrais* et ses règlements.+
Établissements	Satisfait aux exigences réglementaires en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et ses règlements.	Toutes les exigences applicables en matière de système de qualité sont satisfaites et respectent les normes établies en vertu de la *Loi sur les semences* et ses règlements. Les conditions au moment de l'audit étaient adéquates pour la production, l'emballage, l'étiquetage, la conservation et la vente.	Sans objet.

+ D'après la surveillance, le suivi et les enquêtes effectuées sur le marché en général. La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel ou la confiscation du produit.

Annexe 3 : Principes scientifiques éprouvés

L'ACIA s'appuie sur des principes scientifiques éprouvés pour mettre en place les activités et les programmes de ses trois grands secteurs d'activité dont dépend l'efficacité de ses programmes et de ses prises de décisions. La crédibilité scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de sa capacité soutenue de fournir des services experts et des avis scientifiques enracinés dans des démarches scientifiques à la fine pointe du progrès. Au cours des années à venir, elle continuera de valoriser et de renforcer sa capacité et son infrastructure scientifiques en vue de satisfaire aux besoins croissants des intervenants.

La Direction des laboratoires de l'ACIA mène des recherches, élabore des méthodes, fournit des conseils scientifiques et effectue des essais dans le cadre des 14 programmes de l'Agence. Pour leur part, les scientifiques qui travaillent dans ces laboratoires, en plus de donner des avis scientifiques et d'entreprendre des recherches à l'appui des activités de réglementation de l'Agence, effectuent des épreuves et des analyses des échantillons recueillis tous les ans par ses inspecteurs.

Secteurs d'activité de la santé des animaux et de la protection des végétaux

Dans le domaine de la santé des animaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des aliments du bétail avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage.

Dans le domaine de la protection des végétaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des semences et des engrais avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de produit et de transformation.

Conformité	Santé des animaux	Protection des végétaux	
	Aliments du bétail	Semences	Engrais
Produits	Satisfait aux exigences réglementaires en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail* et ses règlements.+	Satisfait aux exigences minimales en vertu de la *Loi sur les semences* et ses règlements.+	Satisfait à toutes les normes pertinentes en vertu de la *Loi sur les engrais* et ses règlements.+
Établissements	Satisfait aux exigences réglementaires en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et ses règlements.	Toutes les exigences applicables en matière de système de qualité sont satisfaites et respectent les normes établies en vertu de la *Loi sur les semences* et ses règlements. Les conditions au moment de l'audit étaient adéquates pour la production, l'emballage, l'étiquetage, la conservation et la vente.	Sans objet.

+ D'après la surveillance, le suivi et les enquêtes effectuées sur le marché en général. La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel ou la confiscation du produit.

Annexe 3 : Principes scientifiques éprouvés

L'ACIA s'appuie sur des principes scientifiques éprouvés pour mettre en place les activités et les programmes de ses trois grands secteurs d'activité dont dépend l'efficacité de ses programmes et de ses prises de décisions. La crédibilité scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de sa capacité soutenue de fournir des services experts et des avis scientifiques enracinés dans des démarches scientifiques à la fine pointe du progrès. Au cours des années à venir, elle continuera de valoriser et de renforcer sa capacité et son infrastructure scientifiques en vue de satisfaire aux besoins croissants des intervenants.

La Direction des laboratoires de l'ACIA mène des recherches, élabore des méthodes, fournit des conseils scientifiques et effectue des essais dans le cadre des 14 programmes de l'Agence. Pour leur part, les scientifiques qui travaillent dans ces laboratoires, en plus de donner des avis scientifiques et d'entreprendre des recherches à l'appui des activités de réglementation de l'Agence, effectuent des épreuves et des analyses des échantillons recueillis tous les ans par ses inspecteurs.

5.2 Échantillonnage

Les divers plans d'échantillonnage de l'ACIA ont pour principal objectif de réduire le nombre de cas d'intoxications alimentaires, tant les maladies aiguës causées par des bactéries pathogènes que les risques de maladie chronique liés à la consommation à long terme de produits chimiques dangereux.

À cet effet, l'Agence a élaboré différents plans d'échantillonnage à des fins d'inspection pour chaque groupe sectoriel en fonction d'un certain nombre de facteurs, notamment : le pathogène ou produit chimique en question et le risque qu'il présente, le niveau de consommation, le type de produit, le type de transformation subi et la préparation supplémentaire dont le produit fera l'objet avant d'être consommé.

Pour remplir son mandat, l'ACIA prélève des échantillons de façon aléatoire et ciblée. L'échantillonnage ciblé vise habituellement les produits végétaux justiciables de quarantaine importés au Canada en provenance d'autres pays. Dans le cas des produits et des établissements liés à un rappel d'aliments ou à une flambée de maladies d'origine alimentaire, l'ACIA utilise un échantillonnage ciblé à des fins d'inspection.

L'échantillonnage aléatoire est habituellement utilisé dans le cadre de l'inspection des produits canadiens destinés au marché national ou à l'exportation. L'échantillonnage aléatoire englobe un certain nombre de circonstances, ce qui permet à l'Agence de faire une inférence statistique valable. L'échantillonnage aléatoire est utilisé pour vérifier des échantillons qui ont été prélevés dans le cadre des pratiques d'échantillonnage internes d'une entreprise. Souvent, les activités de vérification des processus utilisent des plans d'échantillonnage reconnus issus du Codex ou de l'Organisation internationale de normalisation (ISO). Les plans du Codex, auxquels renvoie l'ALENA, sont principalement utilisés dans le cas des fruits et légumes frais. L'inspection ou la surveillance de produits qui utilise les plans d'échantillonnage pour acceptation ISO 2859-1 repose sur un seuil de confiance de 95 p. 100 et suit occasionnellement la norme 2859-3 dans le cas de lots non successifs. Cette méthode comprend une inspection visuelle et vise principalement à vérifier si les produits sont conformes aux normes en matière de qualité et de salubrité. Pour vérifier la conformité avec les mesures et les critères de sécurité, des procédures spéciales d'échantillonnage microbiologique sont également adoptées.

L'échantillonnage aléatoire peut également servir à créer des plans d'échantillonnage spéciaux adaptés à des situations précises : par exemple, dans le cas d'un foyer d'encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB) au Royaume-Uni ou d'une épidémie de virus de la sharka ou d'autres maladies végétales. Le cas échéant, des méthodes de distribution statistique appropriées sont utilisées pour décrire le phénomène et élaborer un plan d'échantillonnage pertinent; autrement, on peut se servir de la modélisation statistique pour déterminer une méthode d'échantillonnage significative.

Les établissements sont assujettis à trois niveaux d'inspection, selon les résultats de la vérification de la conformité. Les établissements qui présentent un taux de conformité satisfaisant font généralement l'objet d'un niveau d'échantillonnage normal conformément à ce que prévoient les plans d'échantillonnage ISO. Advenant le cas où un problème est décelé relativement à un établissement, le niveau de surveillance sera accru et les normes qui s'appliqueront seront plus rigoureuses. À l'opposé, si un établissement présente de façon constante des résultats satisfaisants, le niveau d'échantillonnage sera réduit.

Chaque groupe sectoriel nécessite un plan d'échantillonnage quelque peu différent qui est également utilisé pour optimiser l'efficacité des ressources disponibles. Le fait de disposer de ressources limitées influe sur le plan d'échantillonnage; par conséquent, l'inférence statistique ne peut pas toujours se fonder sur des taux de conformité. Cependant, compte tenu des connaissances de l'ACIA concernant les sources de variabilité et la façon dont l'échantillonnage se déroule, les données sont jugées pertinentes.

5.3 Principes scientifiques éprouvés

L'ACIA s'appuie sur des principes scientifiques éprouvés pour mettre en place les activités et les programmes de ses trois grands secteurs d'activité dont dépend l'efficacité de ses programmes et de ses prises de décisions. La crédibilité scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de sa capacité soutenue de fournir des services experts et des avis scientifiques enracinés dans des démarches scientifiques à la fine pointe du progrès. Au cours des années à venir, elle continuera de valoriser et de renforcer sa capacité et son infrastructure scientifiques en vue de satisfaire aux besoins croissants des intervenants.

La Direction des laboratoires de l'ACIA mène des recherches, élabore des méthodes, fournit des conseils scientifiques et effectue des essais dans le cadre des 14 programmes de l'Agence. Pour leur part, les scientifiques qui travaillent dans ces laboratoires, en plus de donner des avis scientifiques et d'entreprendre des recherches à l'appui des activités de réglementation de l'Agence, effectuent des épreuves et des analyses des échantillons recueillis tous les ans par ses inspecteurs.

Le gouvernement fédéral veut mettre en place, d'ici mars 2003, son Cadre applicable aux avis en matière de sciences et de technologie. Ce cadre est fondé sur les principes et les lignes directrices décrits dans les *Avis scientifiques pour l'efficacité gouvernementale* (ASEG), rapport publié en mai 2000 par le Conseil d'experts en sciences et en technologie. Le gouvernement a demandé à tous les ministères et organismes à vocation scientifique (MOVS) d'utiliser les principes des ASEG. Grâce au programme, on veut s'assurer de fournir les conseils scientifiques les plus judicieux pour des questions clés. Tant la population que le Parlement sont persuadés que le gouvernement utilise la science dans l'intérêt véritable de tous les Canadiens. Appliquant les lignes directrices des ASEG, l'ACIA, de concert avec d'autres MOVS, s'efforce d'établir des démarches efficaces, crédibles et scientifiques en matière d'élaboration de politiques et de réglementation. Les représentants de l'Agence ont participé aux groupes de travail interministériels qui ont élaboré les outils qui permettront d'appliquer le Cadre applicable aux avis en matière de sciences et de technologie à tous les ministères et organismes gouvernementaux.

L'ACIA a son propre plan d'action en termes de sciences et de technologie qui satisfait aux trois éléments de mise en œuvre clés du Cadre : promouvoir l'adoption des principes et des lignes directrices des ASEG; assurer la responsabilité de ces principes et lignes directrices parmi les ministères et au sein du gouvernement; déterminer si les principes et les lignes directrices des ASEG ont été intégrés efficacement aux avis, aux programmes et aux politiques scientifiques des MOVS.

Dans le cadre de la série de tribunes organisées par l'Agence pour discuter des nouveaux enjeux scientifiques et technologiques qui touchent ses activités, un forum sur les espèces envahissantes affectant les végétaux a donné lieu à des recommandations de mesures que les cadres supérieurs pourraient envisager pour contrer la menace que représentent les espèces végétales envahissantes.

Les Réseaux fédéraux d'excellence en innovation (RFEI) du gouvernement du Canada s'intéressent aux questions liées aux aspects nationaux et interministériels des activités fédérales en sciences et en technologie. Les RFEI reconnaissent que les ministères partagent les mêmes préoccupations et les mêmes intérêts et qu'ils doivent travailler de concert pour atteindre des résultats optimaux. L'ACIA, qui appuie les RFEI, participe activement au regroupement pilote/modèle de laboratoires dans le cadre de l'Initiative de recherche et de technologie CBRN (IRTC). L'un des éléments clés du concept de l'IRTC consiste à créer des regroupements de laboratoires fédéraux et d'autres gouvernements qui contribuent à l'état de préparation nationale en cas d'attaque terroriste CBRN (chimique, biologique, radiologique et nucléaire).

L'ACIA travaille à renforcer les liens entre la politique de réglementation et les avis scientifiques en matière de prises de décisions. Elle contribue à satisfaire les besoins énoncés dans les stratégies scientifiques du Canada, notamment en accordant une priorité élevée à la formation et à la capacité de réaction, par la mise en place de laboratoires de pointe et en tirant profit des débouchés émergents dans les secteurs des sciences et de la technologie.